ПОВАРЕННАЯ КНИГА.

РУКОВОДСТВО

для приготовленія простыхъ, тонкихъ и вегетеріанскихъ обѣдовъ.

Съ 66 рисунками.

СОСТАВИЛА

Ю. А. ІОГАНСОНЪ.

С.-ПЕТЕРБУРГЪ.
Изданіе А. Ф. МАРКСА.

Рисунки дозволены цензурою: СПБ. 29 января 1902.

Типографія А. Ф. Маркса, Измайловскій просп., № 29.

Предисловіе.

Настоящая книга представляетъ собою результатъ 35-лѣтняго опыта въ поваренномъ дѣлѣ.

Составляя эту книгу, я старалась сдѣлать наилучшій выборъ изъ всѣхъ рецептовъ, собранныхъ и усовершенствованныхъ мною за многіе годы, по личному опыту. При этомъ я обращала вниманіе не только на вкусъ кушаній, но, что еще важнѣе, на ихъ удобоваримость и питательность, потому что пища должна доставлять не только вкусовое удовольствіе, но и служить для возстановленія затраченныхъ организмомъ силъ. Эти условія всегда необходимо имѣть въ виду при составленіи обѣда.

Сначала я собирала рецепты только для самой себя, совершенно не предназначая ихъ для общаго пользованія, и матеріалъ росъ изъ года въ годъ. Просмотрѣвъ имѣющіяся уже въ продажѣ другія поваренныя книги и отдавая должное ихъ достоинствамъ, я все-таки рѣшаюсь обратить вниманіе читателей на то, что мое собраніе рецептовъ заключаетъ въ себѣ много новаго и своеобразнаго; эти обстоятельства и побудили меня издать настоящую книгу.

Пребываніе въ различныхъ полосахъ Россіи дало мнѣ возможность ознакомиться съ употребительнѣйшими мѣстными кушаньями, которыя и включены мною въ эту книгу; кромѣ того, при составленіи рецептовъ, я стремилась къ возможной

1*

простотѣ и ясности, и вмѣстѣ съ тѣмъ, сообразуясь съ мѣстными условіями, старалась удешевить приготовленіе блюдъ.

Предлагаемые мною рецепты разсчитаны, въ большинствѣ случаевъ, на болѣе или менѣе значительное количество обѣдающихъ. Само собою разумѣется, что, при уменьшеніи цифры потребителей обѣда, слѣдуетъ соотвѣтственно уменьшить и пропорціи входящихъ въ составъ блюда матеріаловъ и наоборотъ, при увеличеніи числа обѣдающихъ, соотвѣтственно увеличить и пропорціи этихъ матеріаловъ. Это достигается очень просто и легко, и каждая хозяйка быстро освоится съ этимъ несложнымъ дѣломъ.

Все это, вмѣстѣ взятое, показалось мнѣ достаточнымъ основаніемъ, чтобы предположить, что моя книга займетъ хотя бы скромное мѣсто въ ряду ранѣе появившихся поваренныхъ книгъ. Мое единственное желаніе заключается въ томъ, чтобы составленное мною руководство было полезно каждой семьѣ и сдѣлалось необходимымъ пособіемъ въ любомъ хозяйствѣ.

Ю. Іогансонъ.

I. О содержаніи кухни и кухонной посуды.

Кухня должна вполнѣ соотвѣтствовать своему назначенію и содержаться какъ можно чище. Ее надо ежедневно провѣтривать; каждый вечеръ мыть полъ, а по утрамъ вытирать пыль со всѣхъ полокъ; ежедневно слѣдуетъ мѣнять кухонныя полотенца. Приготовленное кушанье можно оставить въ посудѣ, въ которой оно готовилось, только до тѣхъ поръ, пока не остыло, а затѣмъ его необходимо переложить въ глазированную, глиняную посуду съ крышкой, иначе оно можетъ прокиснуть и пріобрѣсти дурной запахъ. Лучше всего, конечно, сберегать кушанье на льду. Нельзя оставлять въ кушаньѣ серебряной или какой-либо другой металлической ложки. Пѣну гигіеничнѣе снимать деревянной ложкой. Всякая мѣдная посуда должна быть вылужена, какъ можно лучше; нужно слѣдить за тѣмъ, чтобы на глазированной посудѣ была цѣла глазурь. Эмальированную посуду нельзя оставлять безъ воды, на горячей плитѣ, потому что въ такихъ случаяхъ трескается и отскакиваетъ эмаль. Какъ только кончается стряпня, въ посуду, бывшую въ употребленіи, наливаютъ воды, всыпаютъ золы и ставятъ на горячую плиту, гдѣ и оставляютъ до тѣхъ поръ, пока отъ посуды совершенно не отстанетъ прикипѣвшее кушанье; особенно же тщательно приходится вываривать посуду послѣ молочныхъ кушаньевъ.

Листы и сковороды съ пригорѣвшимъ масломъ должны быть вымыты мочалкою съ мыломъ. Растворъ соды и мыла,

а также песокъ оказываютъ хорошую услугу для чистки и мытья. Вымытую посуду споласкиваютъ горячею водою и для просушки ставятъ на горячую плиту. Иногда полезно вымыть плиту мыломъ съ содой, чтобы уничтожить малѣйшiй запахъ, который въ состоянiи испортить готовящееся кушанье.

Особенно надо слѣдить за тѣмъ, чтобы кушанья не выкипали черезъ край, потому что нѣкоторыя изъ нихъ, особенно соуса и молочныя, легко вбираютъ въ себя посторонній запахъ. Варенье и всякія кислыя кушанья слѣдуетъ варить отдѣльно, на чисто вымытой плитѣ, и подвергнуть ихъ дѣйствiю большого количества водяныхъ паровъ. Дрова играютъ также не маловажную роль. Они должны быть сухія и мелко наколотыя; большія полѣнья будутъ дымить. Для кухни лучше всего годятся березовыя, дубовыя и ольховыя дрова; еловыя же, сосновыя и осиновыя совершенно непригодны, такъ какъ они даютъ мало жару и сильно дымятъ.

Какъ только будетъ вымыта и вычищена вся посуда въ кухнѣ, открываютъ окна. Кухонныя стѣны должны быть чисты отъ пыли и паутины; я не говорю уже о томъ, что желательно было бы производить какъ можно чаще ремонтъ въ кухнѣ: т. е. красить стѣны масляной или клеевой краской, бѣлить потолки, лудить посуду, приводить въ порядокъ столы и пр. Также хорошо было бы имѣть при каждой, даже небольшой, кухнѣ отдѣльное помѣщеніе, потому что въ жаркой кухнѣ неудобно приготовлять многія блюда. Но все это только желанія, исполненіе которыхъ, какъ всякому ясно, зависитъ отъ величины того или иного помѣщенія, отъ условій найма, средствъ квартиранта и множества другихъ причинъ экономическаго характера.

Въ каждой кухнѣ должно быть по меньшей мѣрѣ 2—3 стола, изъ которыхъ одинъ служитъ для посуды; онъ долженъ быть всегда накрытъ бѣлой, чистой скатертью. На другомъ— готовятъ кушанья, а третій назначается для готовыхъ блюдъ. Кадки для воды слѣдуетъ выполаскивать каждое утро и наливать ихъ свѣжею водою.

Чтобы избѣжать излишней траты дровъ и времени, нужно начинать топку, когда уже закуплено все необходимое: мясо,

рыба, овощи и фрукты. Также и посуда должна быть приготовлена заранѣе. Главныя кушанья требуютъ наибольшаго количества времени и вниманія; второстепенныя кушанья приготовляются въ свободные промежутки. Холодныя, сладкія блюда должны быть заготовлены уже утромъ. Когда наступаетъ время подачи кушаній, вышеупомянутые столы нужно накрыть скатертью и положить доску, на которой разрѣзаютъ жаркое; точно также надо приготовить чистое полотенце для обтиранія блюдъ. Во избѣжаніе суетни и лишней траты времени при большихъ или званыхъ обѣдахъ, лучше, конечно, заблаговременно уяснить себѣ послѣдовательность и постепенность намѣченной работы. Въ большихъ домахъ, гдѣ держатъ метрдотеля, экономку, буфетчика и т. п., это такъ и дѣлается; въ маленькомъ и скромномъ хозяйствѣ эту роль руководителя можетъ исполнить, конечно, только одна хозяйка дома.

II. Сервировка стола для званаго обѣда.

Высокая, свѣтлая, хорошо провѣтриваемая и помѣстительная комната — такова должна быть идеальная столовая. Въ настоящее время на обѣдъ смотрятъ иначе, чѣмъ въ давнопрошедшія времена. Обѣдъ долженъ не только насыщать, но и доставлять гостямъ пріятное развлеченіе, отдыхъ отъ дѣлъ и жизненныхъ заботъ. Обстановка играетъ нынче значительную роль въ обиходѣ нашей жизни. Обѣдъ, поданный въ просторной, свѣтлой и удобной столовой, убранной со вкусомъ и блещущей чистотой, выигрываетъ вдвое. Конечно, обстановка столовой красивой по рисунку мебелью, расположеніе стола, украшеннаго цвѣтами, меню блюдъ, группировка мелочей въ одно гармоничное цѣлое, — все это требуетъ хорошаго, развитого вкуса. Нечего, конечно, и говорить, что опытная, ловкая, расторопная, находчивая и вѣжливая прислуга, безшумно, спокойно исполняющая свои обязанности за столомъ — желательное явленіе при всякомъ, даже и не званомъ обѣдѣ. Совершенно невозможно сдѣлать сколько нибудь положительныхъ указаній относительно того, какъ должна быть одѣта прислуга, какъ долженъ быть сервированъ столъ; повторяю, все зависитъ отъ вкуса и отъ средствъ хозяевъ дома. Обыкновенно принято, чтобы лакеи были во фракахъ, бѣлыхъ перчаткахъ и галстухахъ, если не въ ливрейныхъ фракахъ. Горничныя должны быть въ темныхъ или черныхъ платьяхъ и бѣлыхъ

передникахъ. Приглашенные мужчины, обыкновенно, ведутъ къ столу дамъ подъ руку; трудно установить въ такихъ случаяхъ какую либо регистрацію, если мѣста за столомъ не обозначены карточками съ написанными на нихъ именами гостей; обыкновенно же все устраивается само собой, по степенямъ знакомства и установившимся до обѣда отношеніямъ между гостями. По существующей традиціи, хозяинъ и хозяйка дома садятся другъ противъ друга, старѣйшіе же и почетнѣйшіе гости группируются около нихъ. Вообще же, при разсаживаніи гостей слѣдуетъ руководствоваться характерами и наклонностями каждаго гостя, чтобы составить пріятное сосѣдство. Прихваченныя салфеткой блюда прислуга ставитъ на ладонь лѣвой руки и подаетъ ихъ съ лѣвой стороны сидящаго; тарелки и приборы, бывшіе въ употребленіи, берутъ правой рукой и съ правой стороны. Прежде чѣмъ подавать послѣднее блюдо, со стола убирается все лишнее. Во время десерта прислуга удаляется изъ столовой.

Обѣдъ начинается съ закуски, которую сервируютъ на отдѣльномъ столѣ; она состоитъ изъ икры, рыбы различныхъ сортовъ, консервовъ и острыхъ кушаній, возбуждающихъ аппетитъ. Конечно, при закускѣ ставятся разныя водки. Обѣденный столъ долженъ быть накрытъ бѣлой скатертью, низко спущенной со всѣхъ сторонъ. Всѣ металлическіе приборы должны блестѣть и находиться въ достаточномъ количествѣ, но не обременять столъ, точно такъ же, какъ и вазы для цвѣтовъ. Около каждаго прибора ставятъ мелкія тарелки для пирожковъ, смѣняемыя впослѣдствіи таковыми же для салата, а еще позже — для десерта. Между двумя приборами долженъ оставаться свободный промежутокъ въ ширину тарелки. Съ правой стороны тарелки кладутъ ножъ и вилку. Подставки болѣе не приняты. На тарелку кладутъ искусно сложенную салфетку и по небольшому бѣлому хлѣбцу и по кусочку черного. Передъ каждымъ приборомъ кладутъ вилочки для десерта и ножи для фруктовъ и ставятъ стаканъ для минеральной воды, различныя рюмки для винъ (портвейнъ, красное и пр.). Для шампанскаго подаютъ плоскіе кубки (креманки) или узкіе стаканчики безъ ножекъ. Для рейнвейна стаканы на высокихъ нож-

кахъ изъ цвѣтного стекла. Для ликеровъ употребляютъ маленькія рюмки или стаканчики. На большихъ обѣдахъ супъ разливаютъ на отдѣльно накрытомъ столѣ. На этотъ же столъ, составляютъ потомъ тарелки, бывшія въ употребленіи. Прислуга разноситъ разлитый по тарелкамъ супъ. Передъ каждымъ приборомъ должно находиться меню, а на тарелкѣ должна лежать карточка съ обозначеніемъ лица, для котораго предназначено мѣсто. По срединѣ, между двумя приборами, ставятъ серебряную или хрустальную солонку. Для освѣщенія, если бы понадобилось таковое, ставятъ серебряные или бронзовые канделябры. Еще лучше, конечно, если имѣется электрическое освѣщеніе. Вмѣсто вышедшихъ изъ моды высокихъ вазъ для цвѣтовъ, въ настоящее время употребляютъ такъ называемыя цвѣточныя плато. Наполненныя десертомъ и фруктами вазы ставятъ въ перемежку. Кромѣ сладкаго, къ десерту подаютъ еще и различные сыры.

Послѣ обѣда, подаютъ въ маленькихъ чашкахъ черный кофе съ коньякомъ и всевозможными ликерами.

Въ прежнее время обѣдъ подавался очень рано, около 12 часовъ дня. Постепенно стали отдалять обѣденный часъ все дальше и дальше къ вечеру. Въ настоящее время, дѣловая жизнь большихъ городскихъ центровъ, требующая отъ занятыхъ людей всего дня, установила для обѣда очень поздній часъ, около 7-ми или даже 8-ми часовъ вечера.

Пряности и травы, употребляемыя на кухнѣ.

Многія кушанья требуютъ обязательной приправы пряностями; но ихъ слѣдуетъ прибавлять въ такой мѣрѣ, чтобы не перебить вкусъ кушанья, а чтобы оно получило только пріятный привкусъ. Небольшая прибавка пряностей способствуетъ пищеваренію.

Испанскій перецъ.

Растетъ въ Индіи. Изъ его мелкихъ жгучихъ ягодъ приготовляютъ порошокъ очень ѣдкаго вкуса; такъ какъ онъ имѣетъ сильно возбуждающія свойства, то его слѣдуетъ употреблять въ самомъ незначительномъ количествѣ.

Англійскій перецъ.

Этотъ перецъ извѣстенъ въ торговлѣ подъ разными названіями, какъ-то: перецъ гвоздичный, перецъ ямайскій и перецъ англійскій. Его употребляютъ въ небольшомъ количествѣ для приправы мясныхъ кушаній, рыбныхъ соусовъ и различныхъ заливныхъ.

Обыкновенный перецъ.

Въ продажѣ имѣется 2 сорта этого перца — бѣлый и черный. Черный перецъ не что иное какъ недозрѣлый плодъ пе-

речнаго кустарника; бѣлый перецъ — совершенно созрѣвшій плодъ; на вкусъ онъ гораздо мягче и запахъ его слабѣе, нежели у чернаго. Крупно истолченный бѣлый перецъ идетъ для приправы мясныхъ кушаній и для салата.

Лавровый листъ.

Высушенные, зеленые, ароматичные листья лавроваго дерева употребляются для соусовъ, маринадовъ и при варкѣ рыбы.

Гвоздика.

Гвоздика обладаетъ острымъ запахомъ и ѣдкимъ вкусомъ; въ толченомъ видѣ употребляется для печеній. Вообще же употребляется на кухнѣ только для приданія запаха; гвоздику вдавливаютъ въ луковицу и въ такомъ видѣ употребляютъ для соусовъ.

Мускатный орѣхъ и мускатный цвѣтъ.

Мускатный орѣхъ представляетъ изъ себя очень пряную приправу, пріятнаго вкуса, почему и употребляется для суповъ и соусовъ. Мускатный цвѣтъ есть ни что иное какъ мясистая оболочка, облегающая зерна такъ наз. мускатнаго орѣха. Мускатный цвѣтъ нѣжнѣе вкусомъ, а потому употребляется для различныхъ печеній.

Корица.

Высушенная кора молодыхъ вѣтокъ коричника, растущаго на островѣ Цейлонѣ, обладаетъ ароматнымъ, острымъ вкусомъ, почему особенно употребляется для печеній, молочныхъ кушаній, а также различныхъ напитковъ. Ее слѣдуетъ употреблять въ умѣренномъ количествѣ, потому что она горячитъ.

Ваниль.

Вьющееся растеніе тропическихъ странъ Азіи и Америки. Плоды, въ видѣ стручка, употребляются для приданія бальзамическаго запаха.

Инбирь.

Культивируется въ тропическихъ странахъ. Клубнеобразное корневище обладаетъ ароматическимъ острымъ вкусомъ и употребляется для варенья.

Базиликъ (рис. 1).

Очень нѣжное растенiе съ сильнымъ прiятнымъ запахомъ.

Рис. 1. Базиликъ.

Высушенную траву хранятъ въ плотно закупоренныхъ банкахъ и употребляютъ для кушанiй и маринадовъ.

Шалфей (рис. 2).

Обладаетъ сильнымъ, прiятнымъ запахомъ. Его кладутъ въ кушанье, чтобы придать остроту. Шалфей особенно пригоденъ для маринованiя угрей.

Розмаринъ (рис. 3).

Листья розмарина съ очень сильнымъ ароматическимъ запахомъ употребляются для маринованія рыбъ и мяса.

Кишнецъ (коріандеръ, рис. 4).

Нѣжные листья употребляются для маринада, а сѣмена кладутъ вмѣсто аниса въ тѣсто.

Рис. 2. Шалфей.

Тиміанъ (рис. 5).

Существуетъ два рода тиміана—простой и лимонный. Послѣдній отличается сильнымъ лимоннымъ запахомъ. Молодое растеніе употребляется для фарша и горячихъ кушаній.

Рис. 3. Розмаринъ. Рис. 4. Кишнецъ (коріандеръ).

Маіоранъ (душица, рис. 6).

Существуетъ три рода маіорана — кухонный, душистый и зимній. Всѣ три рода очень ароматичны и употребляются для фарша. Для заготовленія въ прокъ берутся молодые, нѣжные листочки; ихъ высушиваютъ, истираютъ въ порошокъ и хранятъ въ плотно закупоренной банкѣ.

Рис. 5. Тиміанъ. Рис. 6. Маіоранъ (душица).

Тминъ (рис. 7).

Молодая зелень употребляется, какъ приправа, вмѣсто укропа, а сѣмена примѣшиваютъ къ тѣсту и нѣкоторымъ сырамъ, а также употребляютъ для настаиванія водки.

Рис. 7. Тминъ.

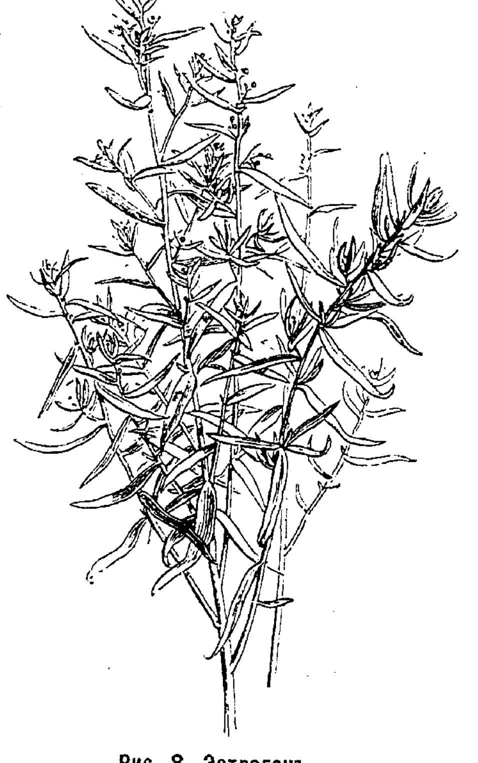


Рис. 8. Эстрагонъ.

Рис. 9. Садовый кервель.

Анисъ.

Употребляютъ только сѣмена. Ихъ кладутъ въ различныя печенья и приготовляютъ изъ нихъ водки и ликеры. Незрѣлые зонтики сѣмянъ кладутъ въ соленые огурцы.

Эстрагонъ (рис. 8).

Молодые побѣги эстрагона употребляются въ видѣ пряной приправы для салата. Кромѣ того, онъ идетъ на приготовленіе уксуса и соленыхъ

огурцовъ, особенно для маленькихъ огурчиковъ (корнишоновъ).

Садовый кервель (рис. 9).

Нѣжные листья кервеля отличаются пріятнымъ запахомъ и ароматическимъ вкусомъ, почему и употребляются въ качествѣ приправы для салатовъ и суповъ.

Укропъ (рис. 10).

Его ароматную зелень и сѣмена употребляютъ для рыбныхъ соусовъ, соленья огурцовъ и различныхъ маринадовъ.

Бедренецъ (рис. 11).

Употребляется только въ видѣ приправы для салата. Онъ очень душистъ и хорошаго вкуса.

Шнитлукъ (рис. 12).

Служитъ тоже приправой для салатовъ и суповъ.

Рис. 10. Укропъ.

Рис. 11. Бедренецъ.

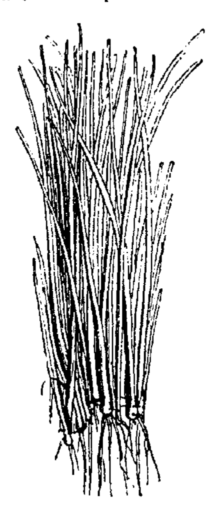


Рис. 12. Шнитлукъ.

Чеснокъ (рис. 13).

Обладаетъ острымъ вкусомъ и запахомъ. Сложная луковица состоитъ изъ нѣсколькихъ маленькихъ луковицъ (зубчиковъ), покрытыхъ общею оболочкой. Очищенный чеснокъ кладутъ въ кушанье во время варки и, какъ только оно получитъ вкусъ чеснока, тотчасъ же вынимаютъ его вонъ. Чеснокъ кладутъ въ самомъ маломъ количествѣ.

Рис. 13. Чеснокъ.

Хрѣнъ (рис. 14).

Корни хрѣна имѣютъ острый жгучій вкусъ. Ихъ скоблятъ или натираютъ на теркѣ и подаютъ въ сыромъ или вареномъ видѣ къ мясу и рыбѣ.

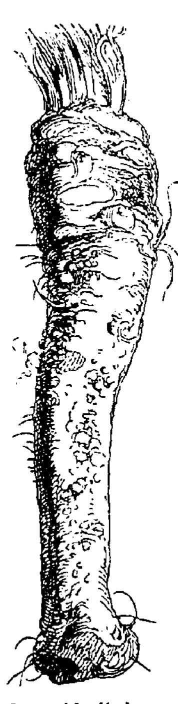


Рис. 14. Хрѣнъ

Необходимыя, для приготовленія блюдъ, основныя правила.

А. Заготовляемые въ прокъ основные студни или желе.

№ 1. Ланспикъ.

Ланспикъ служитъ для гарнировки холодныхъ блюдъ, а также для приготовленія соусовъ на прованскомъ маслѣ, маіонезовъ и т. п. Приготовляютъ его слѣдующимъ образомъ: 4 говяжьихъ ноги тщательно опаливаютъ или же ошпариваютъ, обмываютъ холодною водою и варятъ 15—20 минутъ, считая съ того времени, когда вода начнетъ кипѣть; затѣмъ снова обмываютъ холодною водою и вторично ставятъ варить, наливъ 7—8 бут. воды. Между тѣмъ на сковородѣ поджариваютъ въ бульонномъ жиру, нѣсколько нарѣзанныхъ ломтиковъ лука, моркови, сельдерея и говяжьей печенки; подрумянивъ все, съ обѣихъ сторонъ, кладутъ въ варящійся бульонъ, въ который прибавляютъ еще не очень крупно нарѣзанную морковь, луковицу, маленькій корешокъ сельдерея, 2 лавровыхъ листа, 10—12 зеренъ англійскаго перца и соль. Накрывъ кастрюлю крышкой, бульонъ варятъ на слабомъ огнѣ, пока не уварится до $3^1/_2$—4 бут. Тогда, вынувъ ноги, бульонъ процѣживаютъ сквозь сито въ другую кастрюлю, даютъ ему остыть, снимаютъ жиръ и освѣтляютъ или очищаютъ (это одно и тоже). Очистка производится слѣдующимъ образомъ: въ совершенно холодный бульонъ вливаютъ 2 ложки англійскаго уксуса, кладутъ 2 взбитыхъ бѣлка, ставятъ на плиту (только не на очень

горячее мѣсто) и продолжают сбивать вѣничкомъ еще минуть 5, послѣ чего оставляютъ на плитѣ до тѣхъ поръ, пока бѣлки не свернутся и совершенно не отдѣлятся отъ жидкости; очистившійся бульонъ процѣживаютъ сквозь хорошо выстиранную салфетку, ошпаренную кипяткомъ и ставятъ въ холодное мѣсто впредь до употребленія. Бѣлки, назначенные для очистки, не нужно взбивать слишкомъ сильно, ихъ надо только разбить хорошенько.

Вотъ еще другой способъ очистки бульона. 2 ф. постной говядины (т. е. совершенно безъ жира) рубятъ очень мелко вмѣстѣ съ двумя сырыми бѣлками, стараясь перемѣшать какъ можно лучше; изрубленную массу кладутъ въ бульонъ, ставятъ его на плиту (только не на очень горячее мѣсто) и оставляютъ на ней до тѣхъ поръ, пока жидкость не сдѣлается прозрачной, какъ вода, и не будетъ свѣтло-желтаго цвѣта. Такимъ образомъ освѣтляютъ всѣ тонкіе бульоны.—Готовый, очищенный ланспикъ вливаютъ въ широкогорлыя бутылки, завязываютъ ихъ пергаментной бумагой, ставятъ осторожно въ кастрюлю съ теплою водою и оставляютъ до тѣхъ поръ на горячей плитѣ, пока не закипитъ вода въ кастрюлѣ; тогда бутылки вынимаютъ изъ воды и прячутъ въ холодное мѣсто, гдѣ лансликъ, не портясь, продержится до 6 недѣль.

Примѣчаніе: Если бы назначенные для очистки взбитые бѣлки нечаянно положили вмѣсто холоднаго бульона въ горячій, то такую ошибку можно поправить тѣмъ, что бульонъ снова совершенно охлаждаютъ и тогда уже кладутъ въ него вторые взбитые бѣлки, а далѣе поступаютъ какъ сказано выше. Если бѣлки положить въ горячій бульонъ, то онъ не очистится, а, наоборотъ, сдѣлается мутнымъ.

Желе изъ рыбы (для постныхъ блюдъ).

Берутъ 3—4 ф. мелкой живой рыбы, какъ-то: ершей, окуней, лещей или линей. Рыбу тщательно чистятъ, стараясь не раздавить желчи и, обмывъ водою, кладутъ въ кастрюлю (рыбу нельзя мочить въ водѣ, потому что она потеряетъ вкусъ, поэтому ее только обмываютъ). Наливъ воды (на каждый фунтъ

рыбы берутъ 1 бут. воды), кладутъ соль, 10 зеренъ англійскаго перца, 2 лавровыхъ листа, 2 луковицы, ставятъ на легкій огонь и варятъ медленно, до чиста снимая пѣну. Когда бульонъ будетъ готовъ, то, вынувъ рыбу, вливаютъ въ него сокъ изъ 1 лимона (выбросивъ сѣмячки) и подцвѣчиваютъ, для приданія свѣтло-желтаго колера, жженымъ разведеннымъ сахаромъ; вмѣсто жженаго сахара можно влить ложку эссенціи изъ трюфелей. Для крѣпости прибавляютъ еще 8—10 пластинокъ желатина и ставятъ на горячую плиту, чтобы оттянуло, а затѣмъ процѣживаютъ сквозь вдвое сложенную салфетку, которая, предварительно, должна быть обварена крутымъ кипяткомъ и крѣпко выжата. Такое желе употребляютъ для гарнировки рыбныхъ блюдъ или для заливной рыбы.

Если желе хотятъ употребить для маіонеза, то, сполоснувъ холодною водою 10 пластинокъ желатина, кладутъ ихъ въ 1 бут. рыбнаго бульона (приготовленнаго, какъ сказано выше) и ставятъ на слабый огонь, часто помѣшивая для того, чтобы желатинъ совершенно распустился и не присталъ ко дну. Какъ поступить далѣе будетъ подробно объяснено въ отдѣлѣ приготовленія маіонезовъ.

№ 2. Желе изъ телячьей головки.

Цѣльную, хорошо вычищенную телячью головку (предварительно вынувъ мозги и языкъ) разрубаютъ вмѣстѣ съ телячьими ножками на мелкіе куски, хорошенько обмываютъ и ставятъ вариться, заливъ 8—9 бут. воды. Въ половину проварившійся бульонъ кладутъ немного соли, коренья (указанные въ № 1), ломтика два телячьей печенки, 1 лавровый листъ, 5—6 зер. англійскаго перца, луковицу, нѣсколько шарлотокъ и варятъ на умѣренномъ огнѣ до тѣхъ поръ, пока головка и ноги не будутъ мягкими. Далѣе поступаютъ совершенно такъ, какъ указано въ № 1. Вмѣсто телячьей головки можно взять 1 ф. мелко изрубленной говядины и 4 телячьи или свиныя ножки. Сохраняютъ это желе какъ и ланспикъ—въ бутылкахъ. Такое желе представляетъ изъ себя плотную массу. Если его надо употребить для приготовленія рыбы или раковъ, то на стаканъ плотной массы надо взять стаканъ освѣтленнаго бульона.

№ 3. Желе изъ курицы или аспикъ.

Разрубаютъ на мелкія части 2-хъ хорошо вычищенныхъ курицъ и 1 стараго голубя (вмѣсто котораго можно взять стараго рябчика) и, положивъ ложку свѣжаго масла, поджариваютъ на умѣренномъ огнѣ до свѣтло-коричневаго цвѣта, вмѣстѣ съ нѣсколькими ломтиками моркови, лука и петрушки, а затѣмъ наливаютъ $7^1/_2$—$8^1/_2$ бут. воды, кладутъ немного соли и ставятъ варить. Когда бульонъ уварился до $3^1/_2$ бут., его процѣживаютъ сквозь ситечко, даютъ отстояться, снимаютъ жиръ, выливаютъ обратно въ кастрюлю и прибавляютъ $^3/_4$ бут. ланспика или желе изъ телячьей головки. Если же таковыхъ не окажется, то надо положить по 10 пластинокъ желатина на каждыя $1^1/_2$ бут. бульона. Можно также прибавить трюфельной эссенціи или марсалы. Вмѣсто курицъ съ голубемъ можно взять старую тетерьку, 2 старыхъ рябчиковъ или 2 ф. свѣжихъ телячьихъ костей и старую курицу.

№ 4. Желе изъ рыбы.

Для приготовленія такого желе лучше всего годится лещъ, хотя вмѣсто него можно также взять окуней, щуку или судака. Рыба должна быть самая свѣжая и тщательно вычищена. Нарѣзавъ кусками 3—4 ф. рыбы заливаютъ ее такимъ количествомъ воды, чтобы она на вершокъ покрывала рыбу, кладутъ 8 зер. англійскаго перца, немного соли, 2 лавровыхъ листа, 1 большую очищенную луковицу, $^1/_2$ моркови, 1 петрушку и варятъ на слабомъ огнѣ, пока не будетъ готова. Вынувъ рыбу, бульонъ процѣживаютъ и переливаютъ въ другую кастрюлю. На $2^1/_2$ бут. готоваго бульона кладутъ $^1/_4$ бут. ланспика и немного лимоннаго сока или англійскаго уксуса и кромѣ того небольшое количество жженаго сахара. Освѣтляютъ яичнымъ бѣлкомъ. Вмѣсто ланспика можно положить желатинъ. Такое желе употребляютъ для маіонезовъ и для взбиванія соусовъ.

№ 5. Аспикъ или мясное желе.

Въ $2^1/_2$ бут. говяжьяго бульона варятъ остатки (голову,

шею, кости и проч.) нѣсколькихъ курицъ вмѣстѣ съ 2 лавров. лист., 4—5 зер. англійскаго перца, 1 чайной ложкой трюфельной эссенціи, бѣлымъ виномъ или марсалой (смотря по желанію), 2—3 стол. лож. подливки отъ ростбифа или жареной телятины, или соусомъ отъ дичи, который придастъ лучшій вкусъ. Въ заключеніе, на каждыя 1/4 бут. желе кладутъ по 3 пластинки бѣлаго желатина. Очищаютъ бѣлкомъ, какъ указано въ № 1. Это желе приготовляется быстро, безъ особыхъ хлопотъ. Употребляютъ его для холодныхъ рыбныхъ или мясныхъ блюдъ.

№ 6. Тоже, другимъ способомъ.

Поджариваютъ въ 1/8 ф. масла 3—4 ф. обрѣзковъ свѣжаго мяса козули, птицы или же любой дичи (только совершенно свѣжей), вмѣстѣ съ нѣсколькими ломтиками моркови, петрушки очищенными луковицами, парой шарлотокъ, нѣсколькими шампиньонами, нѣсколькими ломтиками хорошей сырой ветчины и небольшимъ количествомъ соли. Между тѣмъ варятъ крѣпкій бульонъ изъ взятыхъ, въ равномъ количествѣ, говяжьихъ и телячьихъ костей съ небольшимъ количествомъ соли. 7—8 бут. этого бульона выливаютъ на поджаренные обрѣзки и варятъ на слабомъ огнѣ, пока не уварится до 3—4 бут. Тогда, прибавивъ стаканъ мадеры или бѣлаго вина, варятъ еще немного и, процѣдивъ сквозь сито, даютъ отстояться. За неимѣніемъ телячьяго желе или ланспика кладутъ въ бульонъ бѣлый желатинъ (считая на каждыя 1/4 бут. бульона 3 пластинки желатина). Освѣтляютъ яичнымъ бѣлкомъ. Варя это желе, въ него можно положить 4 мелко-изрубленныя телячьи ножки. Если прибавляютъ ланспикъ, то его кладутъ по 1/4 бут. на 1 1/2 бут. бульона.

№ 7. Аспикъ изъ телятины.

Въ кастрюлѣ подрумяниваютъ до свѣтло-коричневаго цвѣта сырые ломтики ветчины, нѣсколько луковицъ, шарлотокъ, петрушку и 5—6 шт. разрѣзанной спаржи, затѣмъ прибавляютъ 3 ф. разрубленной на мелкіе куски телятины отъ лопатки, старую курицу и нѣсколько старыхъ голубей (или рябчиковъ

вмѣсто голубей), наливаютъ $7^1/_2$ бут. воды, слегка солятъ и, накрывъ кастрюлю крышкой, уваривають бульонъ до половины. Когда курица и все положенное сдѣлаются мягкими, тогда бульонъ процѣживаютъ, освѣтляютъ бѣлкомъ по рецепту № 1 и, прибавивъ бѣлаго вина или марсалы, употребляютъ для соуса.

В. Основные соуса.

№ 8. Бешемель или кулисъ.

Такъ называются нѣкоторые сваренные изъ муки и масла основные соуса, изъ которыхъ приготовляютъ, прибавивъ мясо, рыбу или какое другое питательное вещество, соусъ, необходимый для кушанья. Эти соуса бываютъ бѣлаго или краснаго цвѣта. Для бѣлаго соуса надо вскипятить въ кастрюлѣ на слабомъ огнѣ $^1/_8$ ф. масла со столовой ложкою муки, такимъ образомъ, чтобы получилась прозрачная масса, которую и разбавляютъ, по желанію, мяснымъ или рыбнымъ бульономъ. Для полученія краснаго соуса поджариваютъ на самомъ слабомъ огнѣ полную ложку масла и смѣшиваютъ съ ложкою поджаренной муки. Надо и масло, и муку поджаривать такъ, чтобы они были свѣтло-коричневаго цвѣта, а отнюдь не темнаго. Въ хозяйствахъ, гдѣ приготовляются тонкіе обѣды, надо имѣть въ запасѣ оба соуса—бѣлый и красный; ихъ сохраняютъ въ холодномъ мѣстѣ, въ стеклянныхъ банкахъ, завязанныхъ пергаментной бумагой.

№ 9. Раковый кулисъ.

Изъ спинокъ 40 отваренныхъ въ соленой водѣ раковъ вычищаютъ находящуюся около головы черную внутренность, которая даетъ горечь, а затѣмъ очень мелко толкутъ въ ступкѣ все вмѣстѣ—спинки, брюшки и клешни. Можно также для приданія лучшаго вкуса столочь и шейки (хвостики), если онѣ не будутъ нужны для какого-нибудь кушанья. Мелко истолченную массу кладутъ въ кастрюлю, прибавляютъ $^1/_4$ ф. масла, $^1/_4$ ф. сырой ветчины (совсѣмъ безъ жира), вливаютъ $^3/_4$ бут. слабаго куринаго бульона и, накрывъ, варятъ $^1/_2$ часа на умѣренномъ

огнѣ; а потомъ процѣживаютъ сквозь чистую холщевую тряпочку. Такой кулисъ идетъ на приготовленіе бѣлыхъ соусовъ.

№ 10. Рыбный кулисъ.

Распускаютъ въ кастрюлѣ 1/8 ф. масла, кладутъ въ него мелко-нарѣзанную луковицу, немного порея, сельдерей и подрумянниваютъ до свѣтло-коричневаго цвѣта; потомъ прибавляютъ еще 3 ф. нарѣзанной рыбы (судака, щуки или окуня), нѣсколько зеренъ бѣлаго перца, англійскаго перца, 1 лавровый листъ, наливаютъ 6 бут. воды и варятъ 2 часа на умѣренномъ огнѣ, пока не выкипитъ часть воды.

Этотъ кулисъ идетъ для приготовленія рыбныхъ соусовъ супокъ или для гарнировки рыбныхъ желе; послѣдніе приготовляютъ, какъ сказано въ № 4.

Рис. 15.

Супы

а) Мясные супы.

Предварительная замѣтка о приготовленіи мясныхъ супов.

Для избѣжанія всевозможныхъ проволочекъ надо приготовить все своевременно и аккуратно, а кромѣ того позаботиться о хорошемъ, свѣжемъ матеріалѣ. Прежде всего надо позаботиться о томъ, чтобы мѣдная посуда (самая лучшая и практичная для кухни) была хорошо вылужена и послѣ каждаго употребленія вычищена мелкимъ бѣлымъ пескомъ или золою. Если кушанье пригоритъ въ кастрюлѣ, то въ нее всыпаютъ золу, наливаютъ воду и ставятъ на горячую плиту, гдѣ оставляютъ до тѣхъ поръ, пока не отстанутъ пригарки. Крупный песокъ не годится для чистки, потому что онъ царапаетъ и портитъ полуду. Для приданія блеска кастрюли моютъ кислымъ квасомъ съ золою, или же сывороткой изъ-подъ простокваши, а затѣмъ споласкиваютъ слабымъ растворомъ соды. Англійская посуда непрактична, такъ какъ глазурь отскакиваетъ очень скоро, отчего посуда становится негодною къ употребленію.

Какъ вообще для всей стряпни, такъ и для супа нужна мягкая, всего лучше проточная вода изъ рѣки съ песчанымъ дномъ. Болотная и мутная вода совершенно непригодна. При недостаткѣ проточной воды, понятно, придется удовольствоваться ключевою или колодезною водою. Зимою можно обойтись натаяннымъ снѣгомъ. Для варки супа необходимо имѣть котелъ или кастрюлю съ плотно прилегающей крышкой, чтобы паръ не улетучивался, а превращался въ воду. Величина кастрюли должна вполнѣ соотвѣтствовать необходимому количеству супа, чтобы не приходилось доливать холодною водою. Если нѣтъ посуды настоящей величины, то нужно заготовить кипятокъ въ другой посудѣ, такъ какъ супъ нельзя доливать холодною водою, потому что тогда онъ сдѣлается безвкуснымъ. Мясные супы и бульоны сначала варятъ на сильномъ огнѣ, чтобы вызвать усиленное образованіе пѣны, послѣ чего варка идетъ безъ перерыва на болѣе слабомъ огнѣ; если дать вариться супу все время на сильномъ огнѣ, то онъ легко выкипитъ, сдѣлается мутнымъ, слизистымъ и потеряетъ мясной вкусъ. Мясо не должно вариться слишкомъ долго, чтобы не обратилось въ кашу. Какъ только супъ вскипѣлъ первый разъ, тотчасъ же, не трогая жира, надо снять пѣну чистою шумовкою; жиръ снимаютъ только тогда, когда супъ будетъ совершенно готовъ. Пѣна вначалѣ бываетъ темная, а потомъ дѣлается все свѣтлѣе; ее надо снимать безпрестанно по мѣрѣ образованія. Когда пѣна снята совершенно, супъ солятъ и накрываютъ снова крышкой. Суповые коренья, какъ то: брюкву, порей, морковь, корневую петрушку и проч. кладутъ только когда супъ въ половину проварился; коренья надо сначала обмыть, затѣмъ очистить отъ всего негоднаго къ употребленію, снова сполоснуть 2 раза въ чистой водѣ и тогда уже положить въ супъ. Коренья нельзя оставлять лежать въ водѣ, потому что они потеряютъ питательность и вкусъ. Изъ моркови и петрушки вырѣзаютъ сердцевину, которая придаетъ слишкомъ рѣзкій вкусъ. Вообще въ супъ негодится класть слишкомъ много кореньевъ, чтобы они не перебили мясного вкуса; они должны придать супу только пріятный привкусъ. Картофель, капусту и бобы отвариваютъ отдѣльно въ водѣ и, когда

они сдѣлаются мягкими, перекладываютъ въ освѣтленный уже супъ, въ которомъ и даютъ разъ вскипѣть. Только зеленый горохъ можно варить сразу въ бульонѣ. Для варки кореньевъ достаточно часа; поэтому такъ и надо расчитывать время. Сваренные коренья не должны оставаться сухими, потому что затвердѣютъ. Мясо, назначенное для супа, надо чисто обмыть холодною водою, какъ можно быстрѣе, а не вымачивать, потому что тогда оно потеряетъ питательность и сочность, между тѣмъ какъ назначенную для той же цѣли домашнюю птицу и дичь (особенно стрѣленную) нужно довольно долго промывать, какъ можно лучше, въ большомъ количествѣ воды. Солонину надо мочить въ водѣ. Поросячье, телячье и баранье мясо слѣдуетъ окунуть прежде въ кипятокъ, а затѣмъ обмыть холодною водою, послѣ чего, удаливъ пленку, жилы и излишнія кости, залить холодною водою и поставить варить. Съ утками и гусями поступаютъ точно такъ же, только обвариваніе продолжается 15 минутъ.

Для бульона слѣдуетъ брать жирное, свѣжее мясо не слишкомъ старой и не слишкомъ молодой скотины. Самые питательные супы и бульоны получаются изъ мяса 3—6 лѣтняго быка или коровы; мясо послѣдней считается болѣе питательнымъ, нежели мясо быка. Для приготовленія супа лучше всего брать огузокъ или филей съ костями, хотя для простыхъ суповъ годятся бедро и передняя часть.

Существуетъ два сорта мяса. Первый сортъ, у котораго волокна соединяются между собою очень тонкой пленкой и второй сортъ—съ болѣе толстой пленкой. Первый сортъ можно узнать потому, что его легче разрѣзать, нежели второй.

Все мясо, назначенное для супа, надо разрубить топоромъ на маленькіе куски, чтобы извлечь изъ мяса какъ можно болѣе питательныхъ частей.

Изъ грудины получается прекрасный супъ, если ее сварить вмѣстѣ съ овощами; конечно, изъ нея надо также выбрать всѣ пленки и жилы.

Для приготовленія крѣпкаго бульона надо много мяса; на чашку очищеннаго бульона берутъ 1 ф. мяса и ставятъ его варить въ $2^1/_2$ бут. воды, уваривая до чашки. Для бульона

на 25—30 чел. достаточно 20 ф. мяса. Бульонъ подаютъ въ особыхъ чашкахъ, вмѣстимостью приблизительно въ $1/2$ бут. Для приготовленія всѣхъ мясныхъ суповъ надо брать вышеприведенную пропорцію, т. е. 1 ф. мяса на $2^1/2$ бут. воды. Мясо становится мягкимъ, когда супъ уварился до половины. Всѣ супы надо варить до готовности на маломъ огнѣ. Приготовляя супъ изъ индюшки, гуся, утки или мяса старой свиньи, руководствуются тѣми же правилами, какъ и для говяжьяго супа, т. е. берутъ 1 ф. мяса на $2^1/2$ бут. воды. На супъ изъ поросенка или телятины берутъ только 1 бут. воды на 1 ф. мяса и варятъ на слабомъ огнѣ; мясо сдѣлается мягкимъ, когда супъ уварится на половину. При варкѣ супа изъ костей берутъ 1 ф. костей на 2 бут. воды и увариваютъ немного болѣе, нежели на половину.

Подцвѣчивать бульонъ можно различными способами. Первый способъ: нарѣзаютъ ломтиками сельдерей, нѣсколько морковокъ и рѣпъ, кладутъ все на сковороду вмѣстѣ съ разрѣзанной пополамъ луковицей и небольшимъ количествомъ масла и слегка поджариваютъ съ обѣихъ сторонъ до свѣтло-коричневаго колера. Когда супъ уварился до половины, въ него кладутъ поджаренные коренья безъ масла.

Второй способъ: нарѣзанные ломтики сырого мяса (совсѣмъ безъ жира), или сырой ветчины кладутъ въ кастрюлю вмѣстѣ съ нѣсколькими шарлотками, прибавляютъ кусочекъ масла, величиной съ грецкій орѣхъ, и поджариваютъ съ обѣихъ сторонъ, а затѣмъ кладутъ въ супъ.

Подцвѣчивать можно также жженымъ сахаромъ. Для этого на двѣ ложки жженаго сахара наливаютъ стаканъ кипятку и варятъ до тѣхъ поръ, пока весь сахаръ не распустится и не отстанетъ отъ сковороды. Жженый сахаръ кладутъ въ бульонъ только въ такомъ количествѣ, чтобы придать ему нѣжно-желтый цвѣтъ, такъ какъ излишекъ испортитъ мясной вкусъ. Наконецъ, для подцвѣчиванія можно взять полную маленькую ложку хорошаго соуса (предварительно снявъ жиръ) изъ-подъ жареной говядины или телятины. Какъ въ соусъ, такъ и въ жженый сахаръ можно влить немного легкаго, кисловатаго вина. Для постояннаго употребленія можно заготовить запасъ жже-

наго сахара и соуса и хранить ихъ въ маленькихъ бутылкахъ.

Освѣтляютъ (очищаютъ) бульонъ слѣдующимъ образомъ. На 10 бут. бульона берутъ 1½—2 ф. совершенно постнаго мяса (т. е. безъ малѣйшаго жира) и мелко рубятъ съ 2 сырыми бѣлками, стараясь такъ перемѣшать все вмѣстѣ, чтобы отъ бѣлковъ, по возможности, ничего не пропало. Когда положенныя въ бульонъ поджаренныя коренья станутъ мягкими, его процѣживаютъ, даютъ совершенно остыть и, положивъ изрубленное съ бѣлками мясо, ставятъ на горячую плиту на цѣлый часъ, чтобы очистился. Послѣ чего мясо вынимаютъ, а бульонъ процѣживаютъ и ставятъ на теплое мѣсто, чтобы отстоялся. Если бульонъ все-таки будетъ мутнымъ, то его процѣживаютъ сквозь хорошо выстиранную и ошпаренную салфетку; бульонъ надо подцвѣчивать до освѣтленія.

Другой, болѣе простой способъ освѣтленія заключается въ томъ, что въ бульонъ пускаютъ постепенно, капля по каплѣ, сокъ изъ ½ лимона (сразу нельзя влить весь сокъ—не будетъ толка). Кислота нейтрализуетъ бѣлковину, которая дѣлаетъ бульонъ мутнымъ.

Вмѣсто лимоннаго сока можно взять ½ пивного стакана бѣлаго вина. Поступаютъ также какъ и при другихъ способахъ освѣтленія. Бульонъ, очищенный лимоннымъ сокомъ, не можетъ долго простоять, такъ какъ быстро скиснетъ.

Всякій супъ надо процѣдить сквозь частое сито и оставить на ¾ часа въ покоѣ, чтобы отстоялся. Кастрюлю надо вымыть какъ можно чище, передъ тѣмъ какъ перелить въ нее бульонъ. Переливать слѣдуетъ медленно, осторожно, чтобы не попалъ осадокъ.

Необходимое условіе для приготовленія, какъ бульона такъ и говяжьихъ суповъ это, чтобы мясо было совершенно свѣжее и жирное; постное мясо не даетъ хорошаго супа. Для суповъ варятъ бульонъ безъ кореньевъ изъ обрѣзковъ мяса, костей и проч., процѣживаютъ сквозь сито, даютъ отстояться и выливаютъ обратно въ кастрюлю. Для суповъ совѣтую брать, смотря по надобности, отъ 3—6 ф. бедра, огузка или края вырѣзки. По-

нятно и здѣсь надо удалить всѣ жилы и кости; если мясо назначено для ѣды, то его надо положить вариться не въ холодную воду, а въ кипятокъ, тогда оно будетъ сочнѣе.

Изъ 1 ф. мяса выйдетъ $^3/_4$ бут. супа; на человѣка считаютъ говядины 1 ф., а свинины только $^1/_2$ ф.

Изъ старой курицы наварится супъ для 4—6 чел., изъ утки для 2-хъ. Изъ мяса самокъ получаются самые питательные супы. Супъ изъ курицы гораздо вкуснѣе и питательнѣе, нежели супъ изъ пѣтуха. Самые лучшіе супы навариваются изъ бедра и филея.

Что касается времени, то для приготовленія хорошаго бульона изъ 25 ф. мяса нужно 5—8 час., изъ 12—14 ф.— 4 часа, для бульона изъ поросенка, молодыхъ утокъ, куръ — 2 часа; изъ мяса отъ старой свиньи, старыхъ гусей и утокъ — 3—4 часа. Чтобы сварить свѣжія овощи надо $1^1/_2$ часа. Всякій бульонъ, изъ чего бы онъ не приготовлялся, ставятъ варить, наливъ холодной водой. Мясо, назначенное для супа, лѣтомъ не должно лежать болѣе одного дня, зимою же можетъ пролежать нѣсколько дней.

Въ настоящее время коренья не шинкуютъ болѣе маленькими узкими полосками, а выкалываютъ особымъ аппаратомъ— круглой желѣзкой величиною съ орѣхъ или горошину; только сердцевину вырѣзаютъ прочь, какъ и прежде. Оставшійся отъ обѣда супъ процѣживаютъ сквозь сито, чтобы не попали коренья и отстой. Процѣженный бульонъ выливаютъ въ горшокъ, чисто вымытый водою и пескомъ. Когда бульонъ совершенно остынетъ, его плотно покрываютъ крышкой и ставятъ, по возможности, на ледъ. Оставшійся супъ можно прибавить въ свѣжеварящійся.

Салфетки, употребляемыя для процѣживанія бульона, должны быть выстираны, какъ можно чище, чтобы не оставалось запаха холста; передъ процѣживаніемъ ихъ кладутъ въ горячую воду съ распущенной въ ней пригоршней бѣлой поваренной соли и оставляютъ лежать цѣлый часъ; еще лучше отбиваетъ запахъ мыла и холста прибавка нѣсколькихъ капель уксуса или лимоннаго сока; наконецъ, салфетку промываютъ еще нѣсколько разъ въ холодной водѣ, сильно перетирая руками, и затѣмъ крѣпко выжимаютъ.

№ 1. Хорошій бульонъ для званаго обѣда *(на 50 чел.)*.

Прежде всего попрошу внимательно прочесть, что было сказано выше, относительно приготовленія супа вообще. Для этого бульона берутъ (отъ заколотой наканунѣ скотины) 18—20 ф. свѣжаго, жирнаго ростбифа вмѣстѣ съ вырѣзкой (которую нужно вырѣзать прочь), прибавляютъ еще 6 ф. бедра и, разрубивъ все мясо на мелкіе куски, обмываютъ, какъ можно чище. Берутъ двухъ старыхъ курицъ и изъ одной вырѣзаютъ филей. Курицъ кладутъ въ кастрюлю, вмѣстѣ съ говядиной, наливаютъ по числу гостей такое количество холодной воды, чтобы не пришлось доливать во время варки. Нужно тщательно снимать всю появляющуюся пѣну, вначалѣ темную, а затѣмъ все болѣе и болѣе свѣтлую; на это понадобится почти часъ, послѣ чего бульонъ солятъ, накрываютъ кастрюлю крышкою и продолжаютъ варить на умѣренномъ огнѣ. Оставленное куриное филе плоско выбиваютъ деревяннымъ молоткомъ, кладутъ на сковороду и поджариваютъ въ маслѣ, чтобы было съ обѣихъ сторонъ свѣтло-коричневаго цвѣта, а затѣмъ опускаютъ въ бульонъ. Вмѣсто куринаго филея, въ бульонъ можно положить зажареную на вертелѣ курицу. Когда бульонъ проварится на половину, въ него кладутъ слѣдующіе коренья, вычищенные и вымытые въ двухъ водахъ: 2 крупныхъ сельдерея, 3—4 большія морковки (маленькихъ надо 5—6 штукъ), 2—3 порея, большой пастернакъ, у котораго какъ и у морковки, надо вырѣзать прочь сердцевину, чтобы не перебивала вкуса. Какъ только супъ уварится до необходимаго количества и мясо сдѣлается мягкимъ, его вынимаютъ, а супъ процѣживаютъ сквозь волосяное сито и даютъ отстояться. Изрубивъ, какъ можно мельче оставленную вырѣзку вмѣстѣ съ 2-мя бѣлками, кладутъ все въ отстоявшійся, перелитый въ вымытую кастрюлю, бульонъ, накрываютъ крышкой и для очистки ставятъ на 2 часа на плиту; потомъ снова процѣживаютъ сквозь вдвое сложенную салфетку, выливаютъ опять въ чистую кастрюлю и ставятъ на горячее мѣсто. Въ готовый бульонъ кладутъ отдѣльно свареныя овощи какъ-то: цвѣтную капусту, сельдерей, морковь, петрушку (все это должно быть вырѣзано

рѣзцомъ красивыми фигурами); можно еще прибавить свареныхъ спаржевыхъ головокъ и свареный нарѣзанный маленькими красивыми кусочками, филей отъ второй курицы. Мадеру или хорошій рейнвейнъ вливаютъ по вкусу. Въ чашкахъ бульонъ подаютъ безъ кореньевъ. Подаютъ разные пирожки. Для приготовленія бульона надо 5 часовъ.

№ 2. Бульонъ съ сотерномъ.

Берутъ совершенно такой же кусокъ мяса, какъ указано въ предыдущемъ №, кромѣ того ошпаренную, хорошо обмытую половину телячьей головки, 2—4 рябчика, тщательно обмытые отъ крови, ошпаренные и вторично обмытые холодною водою; у рябчиковъ вырѣзаютъ филеи и поступаютъ съ ними, какъ съ филеемъ курицы въ № 1. Потомъ берутъ еще 2—3 ф. телятины, совсѣмъ безъ жира, и также ошпариваютъ и обмываютъ холодною водою. Варятъ бульонъ и очищаютъ вырѣзкой съ бѣлкомъ, совершенно также, какъ сказано въ № 1. Въ очищенный, перелитый обратно въ кастрюлю бульонъ вливаютъ по вкусу сотернъ, и кладутъ нарѣзанные изъ дичи филеи. Для приданія бульону болѣе тонкаго аромата, можно поварить въ немъ вмѣстѣ съ кореньями штукъ 20—30 твердыхъ концовъ, отрѣзанныхъ отъ спаржи, только ихъ нужно вычистить и вымыть, какъ можно лучше.

Если приготовляютъ бульонъ по-австрійски, то нужно вмѣстѣ съ филеями рябчика поджарить еще $^{1}/_{4}$ ф. говяжьей печенки, обваренной кипяткомъ и нарѣзанной ломтиками; благодаря этому, бульонъ получитъ особенно хорошій вкусъ.

№ 3. Бульонъ по-испански (*на 30—35 чел.*).

Обмывъ 3 ф. говядины отъ бедра и 2 ф. телятины (совершенно безъ жира) нарѣзаютъ ломтиками, кладутъ въ кастрюлю и заливаютъ $1^{1}/_{2}$ бут. телячьяго бульона; когда бульонъ выкипитъ, а мясо зарумянится съ обѣихъ сторонъ, — прибавляютъ 2 ф. полупрожареной баранины (безъ жира) отъ бедра, 1 старую курицу, 2-хъ рябчиковъ и заднюю часть зайца, наливаютъ 10—12 бут. бульона, приготовленнаго съ кореньями, и варятъ 4 часа, а далѣе поступаютъ какъ въ № 1.

№ 4. Бульонъ изъ индюшки (*на 25—30 чел.*).

Старую, хорошо откормленную индюшку (въ 14—16 фун. вѣсомъ), разрубаютъ на маленькіе куски, удаляютъ весь жиръ. затѣмъ прибавляютъ еще 5 ф. хорошаго, свѣжаго (также чисто обмытаго) мяса отъ бедра и ставятъ все варить, наливъ холодною водою. Какъ только бульонъ вскипѣлъ, съ него снимаютъ пѣну, солятъ и, накрывъ, варятъ потихоньку на легкомъ огнѣ. Когда бульонъ будетъ готовъ на половину, въ него кладутъ 2 не очень большихъ сельдерея, 4—5 шт. моркови и 2—3 петрушки. Кромѣ того кладутъ еще 2—4 плоско выбитые куска говядины, поджареной съ обѣихъ сторонъ съ кусочкомъ масла, на сковородѣ. Когда мясо сдѣлается мягкимъ, бульонъ процѣживаютъ, даютъ отстояться и выливаютъ въ чистую кастрюлю. Освѣтляютъ какъ въ № 1, т. е. мясомъ ($1^1/_2$ ф.), изрубленнымъ съ 2 бѣлками. Если желаютъ, то могутъ влить въ бульонъ марсалы.

Бульонъ подается въ чашкахъ; къ нему подаютъ пирожки или кладутъ въ него приготовленныя горячія куриныя или раковыя клецки. Если желаютъ сварить бульонъ покрѣпче, то прибавляютъ еще старую курицу. Для варки надо брать слѣдующее количество воды: для индюшки въ 14 — 16 ф. на каждый фунтъ по 1 бут. воды. (Для приготовленія надо 5 час.).

№ 5. Бульонъ по-французски (*на 30 чел.*).

Берутъ 10 ф. свѣжаго, хорошаго, жирнаго мяса отъ бедра, 4 ф. бедерка, старую жирную курицу, разрубаютъ все на мелкіе куски и, обмывъ, ставятъ варить въ холодной водѣ. Снявъ пѣну, кладутъ соль и, накрывъ кастрюлю, переставляютъ на слабый огонь. Изъ кореньевъ берутъ 2 сельдерея, 2 порея, 3 петрушки, маленькій пастернакъ и морковь. Вычистивъ все и вырѣзавъ сердцевину изъ моркови, петрушки и пастернака кладутъ въ полусвареный супъ. Чтобы придать ему болѣе вкуса можно прибавить еще 2 ломтика брюквы и 20 жесткихъ концевъ спаржи. Вмѣсто спаржи можно взять $^1/$ кочна бѣлой капусты или немного самыхъ мелкихъ стручковъ зеле-

наго гороха. Для подцвѣчиванія надо въ кастрюлѣ подрумянить, съ обѣихъ сторонъ, съ небольшимъ количествомъ свѣжаго масла нѣсколько ломтиковъ плоско выбитаго молоткомъ мяса (безъ жира), 3 шарлотки и 3 — 4 ломтика сырой, копченой ветчины. Цвѣтъ бульона долженъ быть свѣтло-желтымъ. Для освѣтленія кладутъ въ чистый, отстоявшійся, совершенно холодный бульонъ около 2 ф. мелко-изрубленнаго съ сырымъ бѣлкомъ мяса безъ жира и поступаютъ далѣе какъ было объяснено выше. Стаканъ кисловатаго, бѣлаго вина придастъ супу болѣе тонкій вкусъ. Отваривъ въ слабомъ мясномъ бульонѣ по равному количеству очень мелкой каротели цѣликомъ, мелкихъ нѣжныхъ зеленыхъ бобовъ, мелкія зерна горошка, маленькіе кустики цвѣтной капусты, майской рѣпы, величиною съ орѣхъ, маленькія спаржевыя головки, мелкій картофель (величиной съ орѣхъ) сливаютъ отваръ и кладутъ коренья горячими въ супъ, который ставятъ на горячее мѣсто. Къ нему подаютъ пирожки или тонко нарѣзанный швейцарскій сыръ; въ послѣднемъ случаѣ не кладутъ овощей. Этотъ же чистый бульонъ можно приготовить по-русски. На каждую бутылку бульона берутъ по ложкѣ сока, выжатаго изъ сырой свеклы и вскипяченнаго, и 2 стол. ложки бѣлаго вина; многіе предпочитаютъ уксусъ вину. Подаютъ бульонъ въ чашкахъ. Самое лучшее подать къ такому бульону ватрушки съ творогомъ изъ сдобнаго тѣста. Варить надо 4 часа.

№ 6. Обыкновенный бульонъ съ разными кореньями
(на 16 чел.).

Для такого бульона годится всякій кусокъ мяса, а также всѣ обрѣзки отъ толстаго филея и т. п. Берутъ 6—7 ф., конечно, самаго лучшаго, свѣжаго мяса безъ жилъ и пленокъ; можно также прибавить мелко изрубленные обрѣзки отъ 2 свѣжихъ утокъ или 2 курицъ (только не вмѣстѣ).

Когда все будетъ хорошо обмыто, наливаютъ 12—14 бут. воды и ставятъ вариться. Снявъ пѣну—солятъ. Въ полуготовый бульонъ кладутъ мелко нарѣзанные, обмытые въ двухъ водахъ: 2—3 порея, 3 моркови, 2 петрушки, 1 пастернакъ (у всѣхъ надо вырѣзать сердцевину) и 1 маленькій сельдерей.

Подцвѣтить можно жженымъ сахаромъ или, на сковородѣ поджаренной съ обѣихъ сторонъ, въ свѣжемъ маслѣ, разрѣзанной пополамъ луковицей, вмѣстѣ съ 2 сельдереями и 2 ломтиками брюквы; можно также подкрасить небольшимъ количествомъ соуса изъ-подъ жаркаго. Въ бульонъ можно положить еще 1/4 кочна бѣлой капусты или жесткіе концы спаржи, смотря по желанію. Какъ только коренья и мясо сдѣлаются мягкими, бульонъ очищаютъ мелко изрубленнымъ мясомъ съ бѣлкомъ (1 ф. мяса безъ жира и 1 бѣлокъ). Поваривъ его еще одинъ часъ процѣживаютъ сквозь салфетку. Въ бульонъ можно положить макаронъ; наломавъ, отвариваютъ ихъ въ соленой водѣ, откидываютъ на сито и, давъ стечь водѣ, опускаютъ въ бульонъ вмѣстѣ съ нѣсколькими отваренными каротелями и мелкимъ картофелемъ.

Вмѣсто макаронъ можно положить тоже сваренную отдѣльно лапшу (вермишель), цвѣтную или брюссельскую капусту, сафой, мелко нашинкованную отваренную рѣпу, или брюкву. Въ послѣднемъ случаѣ не кладутъ бѣлой кочанной капусты. Можно также подать этотъ бульонъ съ начиненными раковыми скорлупками или заварными клёцками, которыя надо отварить отдѣльно; или положить полную тарелку свареннаго въ бульонѣ зеленаго гороха, или же фрикадельки изъ курицы, телятины, говядины, а также пельмени или рисъ съ цвѣтной капустой. Капусту надо сварить до мягкости, а рисъ отварить въ соленой водѣ такъ, чтобы зерна остались цѣльными, и слить соленую воду сквозь сито. Наконецъ, въ бульонъ кладутъ еще полное блюдце очищенныхъ раковыхъ шеекъ и полную ложку раковаго масла. Къ бульону подаютъ блинчики съ мясной начинкой или же какіе угодно пирожки. Для приготовленія надо 3 часа.

№ 7. Раковый супъ по-русски.

2 столов. ложки краснаго, хорошаго раковаго масла размѣшиваютъ, на горячей плитѣ въ кастрюлѣ, съ 1 стол. лож. муки, пока масса не сдѣлается прозрачной. Тогда вливаютъ въ нее 4 бут. бульона (описаннаго въ предыдущемъ №) и кипятятъ 10 минутъ. Затѣмъ кладутъ въ бульонъ 20—30 начи-

ненныхъ раковыхъ скорлупокъ. Начинка состоитъ изъ 1 лож. растертаго масла, намоченнаго въ бульонѣ ломтя булки (въ полдюйма толщиною), цѣльнаго яйца, 1/4 чайн. ложки бѣлаго перца, полной ложки раковаго масла и 2 столовыхъ ложекъ отваренныхъ, изрубленныхъ раковыхъ шеекъ, небольшого количества соли и столовой ложки муки. Начиненныя раковыя скорлупки варятъ въ бульонѣ и, положивъ въ него 2 ложки сметаны, подаютъ горячимъ на столъ.

№ 8. Консоме (бульонъ, *на 28 чел.*).

Въ кастрюлю кладутъ 2 старыя хорошо откормленныя курицы, поджаренныя на вертелѣ до свѣтлаго колера, 6 ф. хорошаго мяса отъ бедра, 3 ф. предварительно обваренной кипяткомъ телятины и поливаютъ 4—6 бут. готоваго бульона № 6. Снимаютъ пѣну и освѣтляютъ извѣстнымъ уже образомъ. По желанію можно влить мадеры. Изъ кореньевъ кладутъ 1 сельдерей, 1 морковь, 1 порей и 1 петрушку. Куриные филеи нарѣзаютъ маленькими кусочками и кладутъ въ миску; къ бульону подаютъ пирожки. Если бульонъ подаютъ въ чашкахъ, то не кладутъ въ него филеи. Для приготовленія надо 4 часа.

№ 9 а). Консоме изъ дичи.

Берутъ 3 старыя куропатки, филей и обѣ заднія ноги зайца (надо обварить кипяткомъ и чисто обмыть холодною водою), 2 ф. обваренной кипяткомъ телятины совсѣмъ безъ жира и 1 старую дикую утку. Все это кладутъ въ 12 бут. готоваго бульона № 6 и, накрывъ, варятъ 3 часа.

б) Консоме изъ домашней птицы.

Въ готовый бульонъ (№ 8) кладутъ 2 старыя, большія, свѣжія курицы, поджаренныя на вертелѣ до свѣтло-коричневаго колера, 3 хорошо вычищенныхъ голубя (или 3 рябчика) и 3 ф. обваренной кипяткомъ, чисто вымытой телятины. Когда бульонъ вскипитъ, снимаютъ начисто пѣну и кладутъ 1 луковицу, нашпигованную 2 гвоздиками. Когда мясо будетъ мягкимъ, освѣтляютъ супъ уже извѣстнымъ способомъ. По желанію можно влить марсалы.

№ 10. Консоме изъ телячьихъ мозговъ *(на 8—10 чел.)*.

Хорошо ошпаривъ 3—4 телячьихъ мозга, снимаютъ пленку и, слегка посоливъ и посыпавъ бѣлымъ перцемъ (1 чайн. лож.), тушатъ 1/2 часа въ 1/4 ф. масла, въ которомъ была сварена до мягкости разрѣзанная луковица; затѣмъ протираютъ сквозь самое частое сито. Въ кастрюлѣ растираютъ столовую ложку масла со столовой ложкой муки, вливаютъ 6 бут. готоваго крѣпкаго бульона (№ 6), кладутъ протертые мозги и даютъ вскипѣть. Растеревъ въ мискѣ желтокъ, медленно выливаютъ на него горячій супъ. Подаютъ къ супу поджаренный бѣлый хлѣбъ, клецки изъ шампиньоновъ или пирожки.

№ 11. Англійскій супъ изъ сыра *(на 5—6 чел.)*.

Натеревъ 1/2 ф. швейцарскаго сыра или пармезана, въ миску всыпаютъ слой въ 1/2 дюйма толщиною, кладутъ на него рядъ тонко нарѣзанныхъ, слегка поджаренныхъ въ маслѣ ломтиковъ бѣлаго хлѣба, затѣмъ снова сыръ и т. д., пока не будетъ наполнена 1/4 миски и не издержанъ весь сыръ. Тогда вливаютъ 3 бут. хорошаго говяжьяго бульона, всыпаютъ немного бѣлаго перца и ставятъ миску на горячее мѣсто на одинъ часъ. Сыръ можно также нарѣзать тоненькими кусочками.

№ 12. Супъ изъ сыра въ другомъ родѣ *(на 4—5 чел.)*.

Въ 3 бут. говяжьяго бульона кладутъ 1/4 ф. натертаго швейцарскаго сыра и такое же количество гренковъ изъ бѣлаго хлѣба, даютъ вскипѣть нѣсколько разъ, всыпаютъ тертаго мускатнаго орѣха и протираютъ сквозь частое сито.

№ 13. Супъ изъ почекъ по-англійски.

Берутъ 2 почки и хорошій кусокъ приготовленнаго жаркаго изъ телятины, мелко рубятъ то и другое вмѣстѣ съ полной чашкой шампиньоновъ, толкутъ въ ступкѣ, вливаютъ нѣсколько ложекъ бульона, размѣшиваютъ мясную кашу до надлежащей густоты и протираютъ сквозь волосяное сито. Выложивъ въ кастрюлю ставятъ на огонь. Между тѣмъ, растираютъ на сковородѣ ложку муки съ ложкой масла, не давая поджа-

рится разводятъ слегка бульономъ и кладутъ въ пюре. Давъ ему еще немного покипѣть, прибавляютъ желтокъ съ нѣсколькими ложками не слишкомъ кислой сметаны, и, медленно размѣшивая, разбавляютъ сколько нужно горячимъ бульономъ и подаютъ съ пирожками безъ начинки, посыпанными пармезаномъ. Сдобное тѣсто раскатываютъ въ видѣ пирожковъ, посыпаютъ сыромъ и пекутъ.

№ 14. Бульонъ съ саго.

Въ готовый бульонъ (№ 6) кладутъ кости птицъ и дичи, а также свѣжую утку и варятъ въ немъ чашку хорошо размоченнаго саго. Кромѣ того, въ супъ кладутъ яичныя клецки или отваренную въ отдѣльной кастрюлѣ цвѣтную капусту. Многіе предпочитаютъ отварить саго отдѣльно, а чтобы оно было прозрачнымъ, его варятъ въ большомъ количествѣ воды; сливъ воду, саго кладутъ въ бульонъ и варятъ еще 10 минутъ.

№ 15. Англійскій говяжій супъ *(на 6—8 чел.)*.

Рѣжутъ маленькими кусками 4 ф. говядины отъ бедра, 3 ф. телячьей мякоти, 1 ф. сырой ветчины (безъ жира), 1 морковь, нѣсколько луковицъ и 2 порея; все это тушатъ до свѣтлаго колера въ 1/4 ф. масла и заливаютъ 12 бут. готоваго бульона № 6. Накрывъ, варятъ на слабомъ огнѣ 4 часа. Когда мясо и коренья будутъ мягкими, мясо вынимаютъ, а бульонъ процѣживаютъ. Переливъ бульонъ въ чисто вымытую кастрюлю, подправляютъ ложкой муки съ ложкой свѣжаго масла, чтобы супъ былъ густой. Когда бульонъ вылитъ въ миску, въ него кладутъ свареныя куриныя клецки и вливаютъ стаканъ хереса; можно также заправить супъ желткомъ, т. е. желтокъ нужно растереть въ мискѣ, передъ тѣмъ какъ вылить въ нее супъ.

№ 16. Перловый супъ съ лимономъ.

Въ приготовленный (по рецепту № 6) бульонъ кладутъ 3 ф. бедра, который можно обварить кипяткомъ, или оставить такъ. Подцвѣчивать супъ не нужно. Супъ варятъ съ кореньями, процѣживаютъ сквозь сито, выливаютъ обратно въ кастрюлю, кла-

дутъ въ него маленькую чашку чисто промытой перловой крупы, размоченной въ продолженіи часа, и, накрывъ, варятъ крупу до мягкости, пока супъ не сдѣлается слизистымъ. Тогда кладутъ отваренный картофель, нѣсколько ломтиковъ лимона и вливаютъ чашку сливокъ. Перловую крупу можно отварить отдѣльно въ водѣ съ солью, и, пропустивъ слизь сквозь сито, переложить крупу въ чистый, подцвѣченный бульонъ, прибавивъ свареннаго картофеля.

№ 17. Рисовый супъ по-американски (*на 5—6 чел.*).

Въ кастрюлѣ тушатъ до мягкости 2 очищенныя, разрѣзанныя пополамъ луковицы, съ полною ложкою масла; въ другой кастрюлѣ тушатъ въ бульонѣ 5 большихъ томатовъ, нарѣзанныхъ ломтиками, 1 не очень крупный сельдерей, вычищенную, тонко нашинкованную петрушку; все это вмѣстѣ съ масломъ и 1 луковицей протираютъ сквозь сито, кладутъ подправку изъ 1 полной ложки муки, размѣшанной съ бульономъ и, вливъ 6 бут. бульона, размѣшиваютъ на горячей плитѣ пока не разойдется вся мука. Въ миску кладутъ желтокъ и $^1/_2$ чашки сливокъ, наливаютъ бульонъ и кладутъ въ него тарелку свареннаго крупнозернистаго риса. Супъ долженъ быть крѣпкимъ на вкусъ. Къ нему подаютъ пирожки.

№ 18. Рисовый супъ по-италіански (*на 5—6 чел.*).

Промывъ, какъ можно чище чашку хорошаго риса, размачиваютъ въ водѣ 2 часа, затѣмъ варятъ до мягкости (въ закрытой кастрюлѣ) въ $^3/_4$ бут. бульона, положивъ мелко нарѣзанную луковицу, и прибавивъ еще немного перца и бульона. Въ миску кладутъ рисъ и полную тарелку тонко нашинкованной, тушеной до мягкости (но чтобы не имѣла коричневаго колера) рѣпы и вливаютъ 3 — 4 бут. готоваго бульона № 6. Къ этому супу подается натертый пармезанъ.

№ 19. Англійскій говяжій супъ (*на 12 чел.*).

Чисто обмывъ холодною водою 5 ф. бедра и 2 ф. баранины (заднюю часть), наливаютъ холодной воды, прибавляютъ еще почку и, накрывъ, варятъ на слабомъ огнѣ, затѣмъ сни-

маютъ пѣну и солятъ. 1½ ф. постной говядины, нарѣзанной кусками, поджариваютъ, въ отдѣльной кастрюлѣ, въ ¼ ф. свѣжаго масла; мясо надо поджарить до коричневаго колера, заботясь, чтобы не подгорѣло. Кромѣ того тушатъ вмѣстѣ: нарѣзанный ломтиками сельдерей средней величины, 2 моркови средней величины и 2 петрушки. Поджаривъ до свѣтло-коричневаго цвѣта, перекладываютъ въ бульонъ и варятъ 1½ часа. Супъ процѣживаютъ сквозь волосяное сито, даютъ отстояться, подправляютъ мукою, всыпаютъ немного бѣлаго перца и вливаютъ стаканъ бѣлаго портвейна. Можно положить также сваренныя клецки изъ курицы, тогда надо тотчасъ же подать супъ на столъ, пока клецки не опустились на дно.

№ 20. а) Англійскій супъ изъ почекъ (*на 3—6 чел.*).

Въ закрытой кастрюлѣ, на слабомъ огнѣ, тушатъ до мягкости въ ложкѣ масла 3—4 почки (отъ молодой скотины); затѣмъ вливаютъ 5 бут. готоваго бульона (№ 6) и продолжаютъ варить, накрывъ крышкой. Въ отдѣльной кастрюлѣ кипятятъ, сильно размѣшивая, неполную ложку масла съ хорошей ложкою муки; эту подправку кладутъ въ бульонъ вмѣстѣ съ маленькимъ пучкомъ маіорана; какъ только супъ поспѣетъ, можно вынуть маіоранъ. Въ супъ можно прибавить ложку шампиньоновъ и, кромѣ того, въ него кладутъ картофель, поджаренный въ маслѣ.

б) Настоящій англійскій супъ изъ бычачьихъ хвостовъ (*на 12 чел.*).

Около 2 фун. хорошо вымытыхъ бычачьихъ хвостовъ разрубаютъ на куски въ 1½ дюйма длиною; на сковороду кладутъ немного жира, снятаго съ бульона, разрубленные хвосты, 2 очищенныя луковицы, нарѣзанныя ломтиками и 1 лавровый листокъ, все это, часто помѣшивая, поджариваютъ вмѣстѣ на слабомъ огнѣ, и кладутъ въ готовый бульонъ (№ 6), котораго надо взять 8 бут. Бульонъ варятъ на слабомъ огнѣ до тѣхъ поръ, пока мясо на хвостахъ не будетъ мягкимъ. Въ супъ, сварившійся на половину, кладутъ 10 зеренъ англійскаго и 10 зеренъ бѣлаго перца и 3—4 гвоздики. Цвѣтъ супа долженъ

быть темно-коричневый. Для подправки всыпаютъ на сковороду 1 полную ложку муки и ставятъ въ печь, чтобы зарумянилась (но не была бы слишкомъ темнаго цвѣта, а не то супъ будетъ испорченъ), и перемѣшиваютъ съ масломъ, которое тоже слегка поджариваютъ; затѣмъ разбавляютъ бульономъ, переливаютъ въ супъ и варятъ еще 10 мин. Вливъ стаканъ портвейна, супъ вмѣстѣ съ хвостами подаютъ на столъ. Къ супу даютъ пирожки или гренки. Варить надо 3 часа.

№ 21. Клопсзуппе (*на 8 чел.*).

Вырѣзаютъ 3 ф. мяса изъ жирнаго толстаго филея; мясо должно быть нарѣзано безъ жира. Нарѣзанное ломтиками мясо выбиваютъ довольно тонко желѣзнымъ молоткомъ съ зубцами. На сковородѣ раскаливаютъ полную ложку масла и кладутъ въ него куски мяса, посыпанные солью и перцемъ. Какъ только мясо зарумянится съ обѣихъ сторонъ (черезъ нѣсколько минутъ на сильномъ огнѣ), его перекладываютъ въ кастрюлю, вливаютъ 2 бут. бульона и, покрывъ крышкой, тушатъ на умѣренномъ огнѣ, пока мясо не сдѣлается мягкимъ. Въ мясо кладутъ луковицу и корку чернаго хлѣба, которая, сдѣлавшись мягкой, придастъ супу кисловатый вкусъ; затѣмъ вливаютъ 4 бут. бульона, свареннаго безъ кореньевъ и, посоливъ сколько нужно, даютъ хорошо прокипѣть еще разъ. Можно положить еще нѣсколько зеренъ простаго и 4 зерна англійскаго перца, а кто любитъ горсть натертаго чернаго хлѣба; если супъ окажется не достаточно густымъ, то его можно будетъ подправить ложкою свѣжаго масла, растертаго съ небольшимъ количествомъ муки. Въ миску кладутъ чашку сметаны и 20 вареныхъ картошекъ. Этотъ супъ надо подавать очень горячимъ.

№ 22. Испанскій говяжій супъ (*на 6—8 чел.*).

Чисто вымытые 4 ф. хорошей говядины и 2 ф. хорошей прокопченой ветчины нарѣзаютъ маленькими кусками, наливаютъ на нихъ 10 бут. воды и ставятъ варить. Какъ только супъ вскипитъ, снимаютъ пѣну, солятъ и продолжаютъ варить еще 2 часа, затѣмъ вынимаютъ мясо, а супъ процѣживаютъ. Давъ ему отстояться, выливаютъ обратно въ кастрюлю, забо-

тясь, чтобы не попалъ отстой, и кладутъ мясо. Нашинковавъ узкими полосками морковь, петрушку, мелкіе зеленые бобы и свѣжую капусту, сначала обвариваютъ кипяткомъ, въ особой кастрюлѣ, а затѣмъ перекладываютъ въ супъ. Когда все сдѣлается мягкимъ, кладутъ въ супъ отваренный горячій картофель.

№ 23. Лифляндскія щи съ говядиной (*на 8—10*).

4 ф. разрубленной хорошей, жирной грудины ставятъ варить въ обильномъ количествѣ воды. Какъ только бульонъ вскипитъ, съ него снимаютъ пѣну и солятъ по вкусу, только не очень сильно. Въ полусварившійся бульонъ кладутъ нарѣзанные коренья, обмытые въ двухъ водахъ: 1 сельдерей, 2 моркови, 1 петрушку и 1 большой порей. Подцвѣчиваютъ бульонъ, поджаренными кореньями: 1 ломтикомъ брюквы, 2 ломтиками сельдерея и 1 луковицей; бульонъ варятъ, пока мясо не будетъ мягкое.— Большой кочанъ бѣлой капусты, разрѣзаютъ пополамъ, срѣзаютъ кочерыжку и верхніе жесткіе листья, а затѣмъ кладутъ въ кастрюлю съ крутымъ кипяткомъ и варятъ до мягкости. На слабомъ огнѣ отвариваютъ, также отдѣльно, порей, нарѣзанный ломтиками, и красиво нарѣзанную морковь. Какъ только мясо сдѣлается мягкимъ, бульонъ процѣживаютъ сквозь частое сито, даютъ отстояться и осторожно переливаютъ обратно въ чисто вымытую кастрюлю, заботясь о томъ, чтобы не попалъ отстой. Въ процѣженный, очищенный бульонъ кладутъ мясо, сваренную капусту, порей съ морковью и 10—12 сваренныхъ картошекъ. Выливъ въ миску, супъ посыпаютъ зеленой петрушкой.

Другой способъ приготовленія: Сваренный бульонъ подправляютъ мукою, размѣшанною въ водѣ, прибавляютъ стаканъ хорошихъ сливокъ и слегка провариваютъ, а въ остальномъ поступаютъ, какъ сказано выше; только въ щи, приготовленныя этимъ способомъ, не слѣдуетъ класть картофеля.

Третій способъ приготовленія: 4 ф. говядины отъ бедра кладутъ въ кипятокъ на 20 минутъ, затѣмъ вынимаютъ, обмываютъ холодною водою, кладутъ въ готовый бульонъ № 6, который долженъ быть сваренъ безъ соли, и варятъ до мягкости.

Процѣдивъ, даютъ бульону отстояться и выливаютъ обратно въ кастрюлю; когда бульонъ вскипѣлъ, снимаютъ до чиста пѣну, солятъ и продолжаютъ варить на слабомъ огнѣ. Приготовленіе такихъ щей стоитъ дороже, но зато онѣ гораздо вкуснѣе и питательнѣе. Въ супъ можно положить зеленый горохъ; въ такомъ случаѣ не слѣдуетъ класть капусты, а также не надо и подцвѣчивать. Горохъ вмѣстѣ съ тонко нашинкованной морковью отвариваютъ въ чистомъ бульонѣ, подправляютъ мучной подболткой, вливаютъ чашку сливокъ, а кто желаетъ можетъ прибавить сахару; также можно положить раковыя шейки.

Четвертый способъ: Берутъ 6 ф. свѣжей, жирной говядины отъ огузка и, обмывъ, кладутъ въ приготовленный кипятокъ, (котораго должно быть 14 бут.). Когда вскипитъ, снимаютъ до чиста пѣну, солятъ и варятъ дальше на маленькомъ огнѣ. Когда бульонъ проварится на половину, кладутъ въ него вычищенные, чисто вымытые коренья; 1 сельдерей, 1 петрушку и 1 морковь; на сковородкѣ поджариваютъ (въ небольшомъ количествѣ жира) очищенную, разрѣзанную пополамъ луковицу и также кладутъ въ супъ. Въ отдѣльной кастрюлѣ отвариваютъ до половины готовности кочанъ бѣлой капусты (какъ было уже сказано въ началѣ) и разрѣзаютъ его довольно крупно, затѣмъ рѣжутъ ломтиками 2 порея; кромѣ того очищаютъ 10—12 каротелей, шинкуютъ ихъ очень мелко и берутъ еще сельдерей, который рѣжутъ не особенно мелко. Сельдерей и каротель отвариваютъ до половины мягкости (въ отдѣльной кастрюлѣ) и, сливъ воду, кладутъ вмѣстѣ съ капустой и пореемъ въ кастрюлю, наливаютъ бульона, процѣженнаго сквозь сито, и доваривают на слабомъ огнѣ. Подавая на столъ всыпаютъ рубленой зеленой петрушки. Мясо нельзя переваривать; его подаютъ съ хрѣновымъ соусомъ и картофелемъ, свареннымъ въ шелухѣ. Для приготовленія надо 4 часа.

№ 24. Польскій борщъ (*на 8—10 чел.*).

Берутъ хорошо выпотрошенную утку и 5 ф. бедра (очищеннаго отъ пленокъ и жилъ), чисто обмываютъ холодною водою, разрѣзаютъ на маленькіе куски и тушатъ въ закрытой кастрюлѣ все вмѣстѣ въ $^1/_4$ ф. масла. Посоливъ и подливъ

немного бульона, чтобы мясо не подгорѣло, продолжаютъ тушить, пока оно не будетъ мягкимъ. Во время тушенія нашинковываютъ, самыми узенькими полосками, въ дюймъ длиною, полную тарелку красной свеклы, чисто споласкиваютъ ее, тушатъ въ маслѣ до мягкости и подливаютъ уксуса, чтобы свекла осталась красной. Въ третьей кастрюлѣ, посоливъ сколько надо, отвариваютъ коренья: 1 сельдерей, 2 моркови безъ сердцевины и 2 большія петрушки, нашинкованныя узкими полосками. Въ четвертой кастрюлѣ отвариваютъ до мягкости 2 хорошихъ кочна сафоя; его разрѣзаютъ пополамъ, снявъ темные листья. Коренья, свеклу, мелко нашинкованную капусту и мягкое тушеное мясо кладутъ въ кастрюлю, наливаютъ 6 бут. готоваго бульона № 6 и варятъ на слабомъ огнѣ 1/2 часа; уксусъ прибавляютъ по желанію. Въ мискѣ размѣшиваютъ нѣсколько ложекъ сметаны и вливаютъ супъ. Чтобы придать борщу желаемый красный цвѣтъ вливаютъ въ него ложку свекольной эссенціи. Кто желаетъ можетъ также положить въ борщъ, жареныя, очищенныя отъ кожицы, нарѣзанныя кусочками сосиски, а также нѣсколько цѣльныхъ отваренныхъ картофелинъ; кромѣ того супъ можно подправить мукой. Для приготовленія надо 3 часа.

№ 25. Борщъ (*на 10—12 чел*).

Берутъ 6 ф. хорошей, свѣжей, жирной говядины отъ огузка, удаляютъ жилки и пленки, разрѣзаютъ мясо на маленькіе куски, складываютъ въ кастрюлю, слегка солятъ и, прибавивъ свѣжаго масла и луковицу, тушатъ, накрывъ крышкой, до свѣтло-коричневаго колера. Какъ только мясо сдѣлается мягкимъ, вливаютъ 8 бут. готоваго бульона № 6 и варятъ все вмѣстѣ. Со свеклой и сметаной поступаютъ совершенно также какъ въ № 24. Въ этотъ борщъ кладутъ еще яйца, сваренныя въ мѣшечекъ, и 2 полныя столовыя ложки свекольной эссенціи. Къ супу подаютъ мелкій зарумяненный цѣльный картофель. Для приготовленія надо 3 часа.

№ 26. Зеленыя щи (*на 10—12 чел.*).

Нарѣзаютъ маленькими кусками, удаливъ жилы и пленки,

6 ф. хорошаго, свѣжаго мяса отъ бедра, и, наливъ холодною водою, ставятъ вариться. Когда вскипитъ снимаютъ до чиста пѣну и солятъ. Въ половину проварившійся бульонъ кладутъ чисто промытыя въ 2 водахъ и мелко нарѣзанные коренья: 1 сельдерей, 2 петрушки и 3 моркови. Бульону нельзя давать укипать. Мясо вынимаютъ, какъ только оно сдѣлается мягкимъ, а супъ процѣживаютъ сквозь сито, даютъ отстояться и медленно переливаютъ въ чисто вымытую кастрюлю. Взявъ 1 ф. шпината и 1 фунтъ щавелю, на которомъ должно быть много листьевъ, такъ какъ они придаютъ супу густоту и кисловатый вкусъ, удаляютъ стебли (оставляя только мягкія части листа) и варятъ каждую зелень отдѣльно въ сильно посоленой водѣ затѣмъ откидываютъ на рѣшето, даютъ стечь водѣ, рубятъ очень мелко и, переложивъ въ бульонъ, варятъ въ немъ $^1/_2$ часа. Приготовивъ мучную подправку, разводятъ ее бульономъ и, выливъ въ щи, варятъ еще 10—15 минутъ. Чтобы придать щамъ лучшій вкусъ, всыпаютъ мелко нарѣзанную зелень петрушки и укропа, а также кладутъ 10—15 яицъ, сваренныхъ въ мѣшечекъ. Къ зеленымъ щамъ подаютъ сметану. Такія щи можно также приготовить изъ свѣжей, самой молодой крапивы, листьевъ тмина, шпината и свекольника; ихъ приготовляютъ совершенно также какъ было только что описано. Для щей годятся также свѣжія листья капусты (разсада), только ихъ надо сперва обварить, вымыть и сильно выжать, иначе супъ будетъ горьковатымъ. Для приготовленія надо 3 часа.

№ 27. Малороссійскій зеленый борщъ.

Въ приготовленный (какъ сказано въ № 26) отстоявшійся и перелитый обратно въ кастрюлю бульонъ, кладутъ приготовленный (какъ было сказано въ № 26) мелко изрубленный щавель и шпинатъ, полную тарелку нашинкованной узкими полосками красной свеклы и 10 свѣжихъ картошекъ; накрывъ варятъ все до мягкости. Отливъ въ горшокъ немного болѣе $^1/_2$ чашки бульона, кладутъ въ него кусокъ мелко изрѣзаннаго шпика и полную ложку мелко нарѣзанныхъ листьевъ зеленой петрушки и укропа, перетираютъ все вмѣстѣ какъ можно лучше, разводятъ слегка бульономъ и, выливъ въ кастрюлю съ супомъ,

варятъ еще ½ часа. Борщъ подаютъ съ размѣшанной въ немъ сметаной. Кромѣ того въ него можно положить 2 ф. свинины, или баранины, или курицу, или жаренныя сосиски. Можно подать также яйца въ мѣшечекъ или жареную пшенную кашу.

№ 28. Такой же борщъ, приготовленный болѣе тонкимъ образомъ *(на 10—12 чел.).*

Выбравъ жилы и пленки изъ 5 ф. хорошей говядины безъ жира и 2 ф. хорошей свинины, нарѣзаютъ все мясо маленькими кусками и, прибавивъ еще курицу, ставятъ варить, наливъ холодною водою. Давъ вскипѣть, снимаютъ пѣну, солятъ сколько нужно и, накрывъ кастрюлю, варятъ дальше. Въ бульонъ кладутъ чисто вымытые и мелко нарѣзанные коренья: 1 большой сельдерей, 1 порей, 2 моркови и 2 петрушки. Во время варки бульона, въ другой кастрюлѣ тушатъ въ маслѣ до мягкости, подливая постепенно бульона, полную тарелку красной свеклы, нашинкованной узкими полосками; а въ третьей—отвариваютъ разрѣзанный пополамъ, очищенный отъ кочерыжки кочанъ бѣлой капусты, которую надо мелко изрѣзать, какъ только будетъ готова. Вынувъ въ надлежащее время мясо, бульонъ процѣживаютъ сквозь сито, даютъ ему отстояться, переливаютъ обратно въ чисто вымытую кастрюлю, кладутъ капусту и тушеную въ маслѣ свеклу. Въ 4 кастрюлѣ варятъ до мягкости 2 томата и, сливъ воду, протираютъ сквозь сито; полученное такимъ образомъ пюре кладутъ также въ супъ. Нарѣзаютъ тоненькими четырехугольными кусочками ¼ ф. шпика отъ копченой ветчины, растираютъ ихъ съ полной чайной ложкой мелко нарѣзанныхъ листьевъ петрушки, подливая ½ чашки говяжьяго бульона (какъ въ № 27), прибавляютъ еще тушеную въ маслѣ луковицу и кладутъ все вмѣстѣ въ борщъ, давая ему немножко покипѣть. Въ заключеніе кладутъ еще въ борщъ отваренный горячій картофель. Горячій борщъ медленно выливаютъ въ миску, кладутъ туда сполоснутое горячею водою мясо, желтокъ, растертый съ чашкою сметаны, и нарѣзанную курицу. Къ столу подаютъ еще поджаренную гречневую кашу или вареный хрѣнъ къ мясу. Если борщъ не будетъ киселъ въ до-

статочной мѣрѣ, то слѣдуетъ прибавить уксуса по мѣрѣ надобности. Для приготовленія надо 3 часа.

№ 29. Обыкновенный малороссійскій борщъ (*на 6—8 чел.*).

Чисто обмывъ 3 ф. хорошей говядины отъ грудины и 3 ф. постной свинины или баранины, нарѣзаютъ кусками и складываютъ въ муравленный горшокъ съ суживающимся кверху горломъ; кладутъ туда же приготовленныя (какъ сказано въ прошломъ №) капусту, полную тарелку мелко нашинкованной свеклы, мелкаго очищеннаго картофеля, наливаютъ кислаго кваса, солятъ и, накрывъ горшокъ, медленно варятъ; (борщъ, сваренный въ русской печкѣ, будетъ вкуснѣе свареннаго на плитѣ). Затѣмъ кладутъ еще 1 томатъ, хорошо перемѣшиваютъ, чтобы варилось равномѣрно и варятъ, пока все не будетъ мягкимъ. Во время варки надо растереть луковицу съ 1/4 ф. мелко нарѣзаннаго шпика (какъ въ № 27) и, положивъ въ борщъ, варить его, накрытымъ, еще 2 часа. Наконецъ, кладутъ еще нѣсколько ложекъ сметаны и подаютъ борщъ вмѣстѣ съ поджаренной пшенной кашей.

№ 30. Супъ разсольникъ (*на 8—10 чел.*).

5 ф. огузка опускаютъ сначала въ кипятокъ на 20 минутъ, а потомъ ставятъ варить, наливъ 10 бут. слабаго говяжьяго бульона. Когда вскипитъ снимаютъ пѣну, солятъ и продолжаютъ варить на слабомъ огнѣ. Когда бульонъ проварится вполовину, въ него кладутъ вычищенные, вымытые въ 2 водахъ коренья: 1/2 сельдерея, 1 морковь, 1 порей, 1 петрушку и варятъ до тѣхъ поръ, пока мясо не сдѣлается мягкимъ. Между тѣмъ въ другой кастрюлѣ отвариваютъ до мягкости въ слабомъ бульонѣ полное блюдце мелко нашинкованной моркови (вырѣзавъ сердцевину) и по стольку же сельдерея и петрушки, откидываютъ на дурхшлагъ, даютъ стечь водѣ и отставляютъ на теплое мѣсто. Вычистивъ соленые огурцы и выбросивъ сѣмена, нарѣзаютъ узкими полосками, отвариваютъ въ водѣ до мягкости и также откидываютъ на дурхшлагъ, чтобы обтекли. Какъ только мясо сдѣлалось мягкимъ, его вынимаютъ, а бульонъ процѣживаютъ, даютъ отстояться и переливъ обратно въ

чисто вымытую кастрюлю, кладутъ въ него стоявшіе въ тепломъ мѣстѣ свареные коренья, огурцы, а также отваренный картофель и, кромѣ того, сваренную до мягкости въ маслѣ, разрѣзанную большую луковицу. Чтобы супъ былъ густой, кладутъ мучную подправку. Въ миску кладутъ, предварительно сполоснутое горячею водою и нарѣзанное маленькими кусочками мясо, затѣмъ вливаютъ супъ съ размѣшанною въ немъ сметаною. Къ супу подаютъ пирожки. Можно также положить въ супъ говяжьи почки или нарѣзанныя горячія сосиски. Для приготовленія надо 3 часа.

№ 31. Разсольникъ изъ курицы со шпинатомъ (*на 6 чел.*).

Для этого супа берутъ куриный бульонъ и такіе же коренья, какъ въ предыдущемъ №, т. е. сваренные 1/2 сельдерея, 1 морковь и 1 петрушку; кромѣ того прибавляютъ еще 2 ложки протертаго шпината и слегка подправляютъ мукою. Затѣмъ всыпаютъ мелко нарѣзанный укропъ и шнитлукъ, кладутъ сметаны и сильно перемѣшиваютъ; послѣ чего кладутъ еще сваренныя въ мѣшечекъ яйца, нарѣзанные маленькими кусочками куриные филеи и остальное мясо и подаютъ на столъ.

№ 32. Пюре изъ бобовъ (*бѣлой фасоли*).

Берутъ крѣпкій, неподцвѣченный бульонъ № 6. Въ продолженіи 2 часовъ размачиваютъ 1 ф. бобовъ, заливъ ихъ кипящею водою; по прошествіи этого времени бобы перекладываютъ въ кастрюлю, заливаютъ обильно водою, и, кто желаетъ, можетъ положить еще 3 кислыхъ яблока, нарѣзанныхъ ломтиками; варятъ до тѣхъ поръ, пока все не будетъ мягкимъ. Какъ только выкипитъ вся вода, бобы протираютъ сквозь частое сито и полученное пюре размѣшиваютъ съ бульономъ до надлежащей густоты. Выливъ въ кастрюлю, ставятъ на плиту, и, когда супъ снова будетъ горячимъ, прибавляютъ въ него полную ложку свѣжаго масла и даютъ прокипѣть. Супъ долженъ быть такой густоты, какъ бываютъ подправленные супы. Бульонъ для супа должно варить очень крѣпкій, чтобы отъ большого количества овощей супъ не показался безвкуснымъ. Въ мискѣ размѣшиваютъ 1 желтокъ съ 1/2 чашкой сли-

вокъ и, медленно мѣшая, вливаютъ супъ, и подаютъ съ пирожками или гренками.

№ 33. Супъ пюре изъ гороха или чечевицы.

Съ горохомъ или чечевицей поступаютъ совершенно также какъ съ бобами предыдущаго №; только не кладутъ яблоковъ. Какъ только горохъ или чечевица (берутъ 1 ф.) сдѣлаются мягкими, ихъ протираютъ также сквозь рѣшето и варятъ, какъ было сказано въ прошломъ №. Въ мискѣ размѣшиваютъ 1 или 2 желтка съ чашкою сливокъ и медленно вливаютъ супъ, который долженъ быть такой же густоты, какъ и предыдущій. Къ супу подаютъ гренки или блинчики съ мясомъ. Кто желаетъ можетъ сварить вмѣстѣ съ горохомъ $^1/_2$ ф. ветчины съ проросью, т. е. проросшей жиромъ.

№ 34. Супъ пюре изъ кислой капусты съ яблоками *(на 10—12 чел.)*.

Варятъ очень крѣпкій бульонъ изъ утиныхъ потроховъ, 3—4 ф. хорошей свинины (лучше брать свѣжую, а не соленую), нѣсколькихъ говяжьихъ костей, соли и 2 луковицъ. Какъ только мясо будетъ мягкое, бульонъ процѣживаютъ и даютъ ему отстояться. Въ другую кастрюлю кладутъ полную ложку масла, 2 ф. отжатой очень кислой капусты и 3 большихъ кислыхъ, очищенныхъ яблока, нарѣзанныхъ ломтиками; все это вмѣстѣ тушатъ на легкомъ огнѣ, подливая время отъ времени по чашкѣ бульона. Когда капуста сдѣлается мягкою, ее протираютъ сквозь частое сито. Въ особую кастрюлю кладутъ маленькую полную ложку масла и хорошую ложку муки, размѣшиваютъ до тѣхъ поръ, пока не получится прозрачная масса, въ которую подливаютъ нѣсколько ложекъ бульона, чтобы она сдѣлалась жидкой. Тогда, положивъ въ нее пюре изъ капусты, хорошенько перемѣшиваютъ на горячей плитѣ и вливаютъ столько бульона, чтобы супъ былъ такой густоты, какъ сказано въ прошломъ №. Въ мискѣ размѣшиваютъ чашку сметаны и потихоньку вливаютъ горячій супъ. Къ нему подаютъ свинину, нарѣзанную маленькими кусочками и пирожки. Въ супъ можно также положить яйца, сваренныя въ мѣшечекъ, или фрикадельки изъ телятины. Для приготовленія надо 3 часа.

№ 35. Супъ съ картофельнымъ пюре.

Хорошую порцію очищеннаго картофеля, вымытаго въ двухъ водахъ, отвариваютъ съ солью, сливаютъ воду и тотчасъ же, горячій, разминаютъ и протираютъ сквозь частое сито; холодный картофель не будетъ протираться. Пюре разводятъ готовымъ бульономъ (№ 6) до надлежащей густоты и даютъ вскипѣть, часто помѣшивая. Въ мискѣ растираютъ 1 желтокъ съ чашкою хорошихъ сливокъ и размѣшивая, вливаютъ помаленьку, горячій супъ. Подаютъ гренки. Супъ можно также посыпать бѣлымъ перцемъ или мускатнымъ орѣхомъ, или положить въ него клецки.

№ 36. Супъ пюре изъ зеленаго гороха по-англійски.

Варятъ крѣпкій бульонъ изъ двухъ старыхъ жирныхъ курицъ, одной дикой утки, 2 рябчиковъ и 2—3 ф. жирной говядины. У одной курицы надо предварительно вырѣзать филей; онъ пойдетъ на приготовленіе клецокъ. Наливъ обильное количество воды, ставятъ варить супъ, снимаютъ пѣну, солятъ, кладутъ полную ложку масла, накрываютъ крышкой и варятъ, пока все мясо не будетъ полумягкимъ; тогда кладутъ 2 вычищенныя петрушки, 3 моркови и 1 сельдерей; всѣ эти коренья нужно обмыть въ 2-хъ водахъ и нарѣзать маленькими кусочками. Когда супъ уварится до 4 бут., его процѣживаютъ и даютъ отстояться. Въ слабомъ говяжьемъ бульонѣ отвариваютъ 2 ф. зеленаго полуналившагося гороха. Для варки надо положить горохъ въ кипящій бульонъ, тогда онъ останется зеленаго цвѣта. Сливъ бульонъ, горячій горохъ протираютъ сквозь сито и въ пюре кладутъ немного соли и сахара. Въ отдѣльной кастрюлѣ варятъ кочанъ зеленаго салата съ небольшимъ количествомъ перечной травы. Въ другой кастрюлѣ тушатъ до мягкости въ бульонѣ, въ который прибавлено немного масла, тарелку вычищеннаго шпината; готовый салатъ и шпинатъ откидываютъ на рѣшето, даютъ обсохнуть и протираютъ, какъ горохъ сквозь сито. Въ кастрюлѣ растираютъ 1 ложку масла съ мукою, разводятъ ложкою бульона и перемѣшиваютъ съ протертымъ шпинатомъ, салатомъ и горохомъ, послѣ чего вли-

ваютъ такое количество чистаго говяжьяго бульона, чтобы супъ былъ надлежащей густоты, и даютъ вскипѣть. Въ мискѣ растираютъ 1 желтокъ съ чашкой сливокъ и постепенно вливаютъ кипящій супъ, въ который кладутъ куриныя или раковыя клецки. Супъ можно приготовить безъ салата и шпината.

№ 37. Супъ пюре изъ спаржи съ виномъ.

Берутъ тотъ же бульонъ какъ въ предыдущемъ № и 3 ф. свѣжей спаржи. Спаржу выскабливаютъ начисто и берутъ мягкую часть; вымывъ въ 2-хъ холодныхъ водахъ, варятъ въ слабомъ бульонѣ, солятъ и кладутъ хорошую ложку масла. Когда спаржа сдѣлается очень мягкой, ее откидываютъ на рѣшето, чтобы дать стечь водѣ и протираютъ сквозь частое сито. Въ особой кастрюлѣ растираютъ ложку масла съ ложкой муки, разбавляютъ двумя чашками бульона, кладутъ протертую спаржу, сильно перемѣшиваютъ и подливаютъ столько куринаго бульона, чтобы получился не очень жидкій супъ. Въ миску съ растертымъ со сливками желткомъ, кладутъ горячія куриныя клецки и послѣ всего вливаютъ стаканъ бѣлаго вина. Къ супу подаютъ пирожки.

№ 38. Супъ пюре изъ цвѣтной капусты.

Свѣжую, бѣлую цвѣтную капусту, очищенную отъ зеленыхъ листьевъ, варятъ совершенно такъ же какъ спаржу въ № 37. Сваренную капусту, пока она еще очень горяча, протираютъ сквозь сито и кладутъ въ миску. Въ супъ кладутъ еще сваренныя куриныя или раковыя клецки и подаютъ пирожки.

№ 39. Супъ пюре изъ каштановъ съ мадерой.

2 ф. каштановъ варятъ въ водѣ до мягкости, очищаютъ отъ наружной и внутренней кожуры, кладутъ въ кастрюлю, въ которой распущена полная ложка свѣжаго масла, накрываютъ крышкой, тушатъ на слабомъ огнѣ $1/2$ часа и горячіе разминаютъ и протираютъ сквозь частое волосяное сито. Въ другой кастрюлѣ распускаютъ полную ложку свѣжаго масла, кладутъ въ него протертые каштаны и, хорошо перемѣшавъ

на горячей плитѣ, вливаютъ столько упомянутаго ранѣе куринаго бульона, чтобы получился густой супъ, который варятъ, какъ было указано выше. Затѣмъ вливаютъ въ супъ стаканъ мадеры. Въ мискѣ растираютъ желтокъ съ чашкой сливокъ и вливаютъ супъ, къ которому подаютъ пирожки съ фаршемъ изъ курицы.

№ 40. Супъ пюре изъ раковъ.

Берутъ куриный бульонъ, упомянутый выше. Большую полную тарелку сваренныхъ, очищенныхъ раковыхъ шекъ и клешней, тушатъ до мягкости въ закрытой кастрюлѣ въ 1/2 ф. свѣжаго масла и очень горячими протираютъ деревянной ложкой сквозь самое частое сито. 1/2 чашки рису варятъ съ ложкой свѣжаго масла и небольшимъ количествомъ соли въ густую кашу, которую также протираютъ сквозь сито. Протертые раки и рисъ кладутъ въ кастрюлю и размѣшиваютъ съ бульономъ до надлежащей густоты; вина не кладутъ въ этотъ супъ. Въ горячій супъ опускаютъ куриныя или заварныя клецки и тотчасъ же подаютъ на столъ, пока клецки не сѣли на дно.

Примѣчаніе. Въ суповую миску можно также положить шейки и клешни отъ 50 раковъ. Вмѣсто куринаго бульона можно взять говяжій, а вмѣсто раковъ омара. Супъ посыпаютъ кайенскимъ перцемъ.

№ 41. Супъ пюре изъ курицы съ сотерномъ (*на 4 чел.*).

Берутъ 12 бут. готоваго бульона № 6. Бульонъ варятъ съ большимъ количествомъ суповыхъ кореньевъ, не подкрашиваютъ и кладутъ въ него всѣ обрѣзки отъ курицъ. 6 жирныхъ чисто вымытыхъ куриныхъ филеевъ тушатъ въ 1/2 ф. масла до мягкости на слабомъ огнѣ, не давая поджариваться; чтобы они не подгорѣли, вливаютъ по ложечкѣ бульона. Какъ только филеи сдѣлаются очень мягкими, снимаютъ съ костей мясо, толкутъ въ ступкѣ очень мелко, перемѣшиваютъ съ нѣсколькими полными ложками бульона и протираютъ сквозь частое сито. Соусъ, въ которомъ тушились филеи, выливаютъ въ бульонъ. Въ отдѣльной кастрюлѣ растираютъ полную ложку

свѣжаго масла со столовой ложкой муки и разбавляютъ нѣсколькими ложками горячаго бульона, чтобы было густо. Эту подправку кладутъ въ упомянутый выше процѣженный бульонъ и варятъ еще ½ часа, чтобы супъ сдѣлался въ достаточной мѣрѣ густымъ. Протертые филеи размѣшиваютъ съ 4 желтками кладутъ въ супъ и, не давая ему болѣе кипѣть, выливаютъ въ миску. Въ супъ кладутъ маленькія раковыя клецки и вливаютъ вина по вкусу, а кто любитъ можетъ влить еще 2 ложки миндальнаго молока или сливокъ. Для приготовленія надо 4 часа.

№ 42. Супъ пюре изъ дичи съ мадерой.

Берутъ такой же готовый бульонъ, какъ въ предыдущемъ №. Изъ мелкой дичи съ бѣлыми филеями берутъ 6 рябчиковъ, 2-хъ молодыхъ глухарей, 4 тетерекъ, 4 дикихъ утокъ, ½ филея зайца и, хорошо вычистивъ, вымывъ и обваривъ кипяткомъ, тушатъ совершенно также какъ филеи курицъ въ предыдущемъ №; далѣе тоже поступаютъ какъ было указано тамъ же. Въ горячій супъ кладутъ пюре, размѣшанное съ желткомъ и сотерномъ. Въ миску кладутъ трюфели, отваренные въ винѣ, или клецки изъ трюфелей или же маленькія сосиски изъ гуся. Къ супу подаютъ маленькіе пирожки.

№ 43. Супъ пюре изъ моркови.

Берутъ бульонъ № 6. Вычищенную свѣжую-морковь обмываютъ въ 2-хъ водахъ и вырѣзаютъ сердцевину. Морковь варятъ до мягкости, въ особо сваренномъ слабомъ бульонѣ; когда поспѣетъ, откидываютъ на рѣшето, чтобы стекла вода, и тотчасъ же разминаютъ (пока морковь еще очень горячая) и протираютъ сквозь частое сито. На плитѣ, въ кастрюлѣ размѣшиваютъ ложку свѣжаго масла съ ложкой протертаго риса, кладутъ протертую морковь и, мѣшая безостановочно, вливаютъ такое количество бульона, чтобы получился густой супъ. Его подправляютъ 2 желтками, размѣшанными съ чашкой сливокъ и подаютъ блинчики съ начинкой или пирожки. Кто желаетъ, можетъ положить клецки въ супъ.

№ 44. Супъ пюре изъ сладкихъ кореньевъ (*на 16 чел.*).

2 ф. вымытыхъ сладкихъ кореньевъ кладутъ въ кипятокъ, не снимая кожицы, и варятъ до тѣхъ поръ, пока кожица не отстанетъ сама собой. Тогда, счистивъ ее, кладутъ коренья въ холодную воду, въ которую выжать сокъ изъ 1 лимона. Выжавъ коренья въ этой водѣ, протираютъ ихъ сквозь сито и кладутъ ложку растопленнаго масла. Ложку масла растираютъ съ ложкою муки (какъ въ прошлыхъ №№), кладутъ протертые коренья и разбавляютъ бульономъ на столько, чтобы получился густой супъ, въ который прибавляютъ еще чашку сливокъ, размѣшанныхъ съ желткомъ. Къ супу подаютъ пирожки или кладутъ въ него клецки.

№ 45. Супъ пюре изъ земляныхъ грушъ.

Варятъ до мягкости 3 ф. вычищенныхъ грушъ, промытыхъ въ 2-хъ водахъ. Въ $^1/_4$ ф. масла тушатъ (въ кастрюлѣ въ продолженіи $^1/_2$ часа) $^1/_8$ ф. ветчины, нарѣзанной кусочками, кладутъ сваренныя груши и маленькій сваренный сельдерей, вливаютъ 1 бут. говяжьяго бульона и продолжаютъ тушить все вмѣстѣ. Затѣмъ разминаютъ, горячимъ протираютъ сквозь частое сито и доливаютъ столько бульона, чтобы супъ былъ густой. Ложку муки размѣшиваютъ въ кастрюлѣ, съ небольшимъ кусочкомъ масла и кладутъ эту подправку въ супъ, которому даютъ покипѣть еще немного. Въ мискѣ размѣшиваютъ желтокъ со стаканомъ кислаго вина и $^1/_2$ чашкой сливокъ и потихоньку вливаютъ горячій супъ. Къ нему подаютъ пирожки или гренки. Вмѣсто вина можно прибавить выжатый сокъ изъ $^1/_2$ лимона.

№ 46. Супъ пюре изъ суповыхъ кореньевъ (*на 20 чел.*).

Приготовляютъ бульонъ, указанный въ № 6. Въ закрытой кастрюлѣ варятъ въ слабомъ бульонѣ слѣдующіе коренья: 6 большихъ клубней сельдерея, 12—14 большихъ корней петрушки, 10—14 большихъ корней моркови, 1 испанскую луковицу, 1 хорошую небольшую брюкву (чтобы не была деревянистой) и 5—6 штукъ порея; всѣ коренья должны быть

предварительно вычищены и нарѣзаны ломтиками. Когда будутъ готовы, откидываютъ на рѣшето, чтобы дать стечь водѣ, затѣмъ разминаютъ и протираютъ сквозь частое волосяное сито. Въ кастрюлѣ кипятятъ ложку муки съ ложкой масла, разбавляютъ нѣсколькими ложками говяжьяго бульона и кладутъ въ пюре, затѣмъ ставятъ на плиту, чтобы сильно прогрѣлось; тогда вливаютъ столько бульона, чтобы супъ былъ густой и подправляютъ его желткомъ съ чашкой сливокъ. Подаютъ гренки или разные пирожки.

№ 47. Супъ пюре изъ томатовъ.

Тотъ же бульонъ, какъ и въ предыдущемъ №. 10—12 большихъ томатовъ варятъ въ большомъ количествѣ соленой воды, пока не сдѣлаются совершенно мягкими. Вынувъ изъ воды‘ протираютъ сквозь сито и затѣмъ провариваютъ съ ложкой масла. Положивъ въ пюре изъ томатовъ двѣ полныя ложки протертаго риса, вливаютъ такое количество бульона, чтобы получился густой супъ. Можно подправить мукою, какъ въ предыдущемъ №. Горячій супъ выливаютъ потихоньку въ миску, предварительно размѣшавъ въ ней 1 желтокъ съ 2 ложками сметаны или сливокъ. Къ супу можно подать различные пирожки.

№ 48. Супъ пюре изъ овощей по-индійски.

Съ молодой зеленой тыквы срѣзаютъ кожу, вырѣзаютъ прочь всю губчатую сердцевину, а тыквенное мясо нарѣзаютъ четырехугольными кусочками; вычистивъ нарѣзаютъ ломтиками: 1 морковь, 1 сельдерей, 1 петрушку и 1 порей. Все это обвариваютъ кипяткомъ и варятъ въ бульонѣ. Въ водѣ отвариваютъ еще 4 антоновскихъ яблока, нарѣзанныхъ ломтиками. Въ отдѣльной кастрюлѣ отвариваютъ 3 томата, а 3 вычищенныя луковицы слегка поджариваютъ въ маслѣ. Сливъ воду всѣ овощи протираютъ сквозь частое сито. Въ кастрюлѣ размѣшиваютъ, на горячей плитѣ, ложку свѣжаго масла съ ложкою муки, кладутъ протертыя овощи, хорошо перемѣшиваютъ и вливаютъ столько бульона, чтобы супъ былъ густой. Припра-

вивъ лимоннымъ сокомъ и кайенскимъ перцемъ подаютъ на столъ съ крупнозернистымъ рисомъ.

№ 49. Супъ пюре изъ перловой крупы.

Чисто вымытую перловую крупу (1/2 ф.) размачиваютъ въ продолженіи 2-хъ часовъ, затѣмъ перекладываютъ въ кастрюлю, наливаютъ 6 бут. готоваго бульона (№ 6) и, накрывъ крышкой, варятъ до мягкости на слабомъ огнѣ. Когда крупа будетъ достаточно мягкой, а супъ густымъ, его пропускаютъ сквозь сито, подправляютъ желткомъ, размѣшаннымъ съ небольшимъ количествомъ сметаны и подаютъ съ пирожками или гренками. Кто желаетъ можетъ положить въ супъ 1—2 желтыя рѣпы и 1/4 ф. вареной ветчины.

Пюре изъ риса приготовляютъ такимъ же образомъ. 1/4 ф. вареннаго риса протираютъ сквозь сито вмѣстѣ съ 3 желтками, сваренными въ крутую, 10 шт. спаржи и 1 петрушкой. Въ этотъ супъ кладутъ куриныя или раковыя клецки.

№. 50. Супъ пюре изъ шампиньоновъ.

Берется готовый бульонъ № 6. 1 ф. шампиньоновъ тушатъ въ 1/4 ф. масла, затѣмъ грибы вынимаютъ изъ соуса, толкутъ въ ступкѣ очень мелко, разводятъ небольшимъ количествомъ бульона и протираютъ сквозь частое сито. Въ другой кастрюлѣ приготовляютъ подправку изъ полной ложки масла, растертой съ большой ложкой муки и разбавляютъ ее на столько бульономъ, чтобы получился густой супъ. Какъ только супъ сдѣлается прозрачнымъ, кладутъ протертые шампиньоны и варятъ, пока не загустѣетъ, тогда переливаютъ осторожно въ миску, въ которой размѣшанъ желтокъ съ ложкой сметаны. Къ супу подаютъ маленькіе пирожки съ начинкой изъ ветчины.

№ 51. Супъ пюре изъ артишоковъ (*на 10—12 чел.*).

20 очищенныхъ и сваренныхъ артишоковыхъ донышекъ протираютъ сквозь частое сито. 1/4 ф. свѣжаго масла размѣшиваютъ съ полной ложкой муки и разбавляютъ нѣсколькими ложками бульона, чтобы получилась жидкая масса, въ которую

кладутъ протертые артишоки и варятъ еще немного все вмѣстѣ. Въ мискѣ размѣшиваютъ 1 желтокъ съ чашкой сливокъ и вливаютъ супъ, размѣшивая потихоньку. Подаютъ пирожки съ шампиньонами. Какъ надо варить артишоки сказано въ отдѣлѣ приготовленія овощей.

№ 52. Рисовый супъ съ лимономъ.

5 ф. чисто вымытой, хорошей говядины, очищаютъ отъ пленокъ и жилъ, разрубаютъ на маленькіе кусочки и ставятъ вариться, наливъ воды въ достаточномъ количествѣ. Снявъ пѣну, солятъ, кладутъ коренья, варятъ еще 1 часъ и, когда мясо сдѣлается мягкимъ, его вынимаютъ. Процѣдивъ бульонъ, даютъ отстояться, переливаютъ въ чистую кастрюлю, кладутъ свареный рисъ, мелко нарѣзанную морковь, полную тарелку отвареннаго картофеля, а если желаютъ, то и вареную говядину. Какъ только все будетъ готово, въ супъ кладутъ нѣсколько ломтиковъ лимона. Можно также положить свареную капусту или спаржевыя головки.

№ 53. Англійскій супъ изъ омара съ курицей.

Изъ жестянки съ омаромъ, выбираютъ хорошіе большіе куски, маленькіе же вмѣстѣ съ соусомъ варятъ въ закрытой кастрюлѣ. Въ продолженіи 1/2 часа тушатъ въ свѣжемъ маслѣ 2 шарлотки, 3 штуки нарѣзанной ломтиками моркови средней величины и 2 ломтика лимона, кладутъ 1/2 ф. рисовой муки, перемѣшиваютъ все вмѣстѣ. Въ кастрюлю съ варящимися мелкими кусками омара вливаютъ 4 бут. хорошаго бульона, свареннаго изъ 1 старой курицы, 2 ф. говядины и 1 ф. телятины. Какъ коренья, такъ и омары протираютъ сквозь частое сито. Въ миску кладутъ оставленные большіе куски омара и вливаютъ по вкусу бѣлаго вина или лимоннаго сока. Супъ подправляютъ 1 желткомъ съ 1/4 бут. сливокъ. Вмѣсто кислаго вина можно влить мадеры. Къ супу подаютъ пирожки.

№ 54. Супъ изъ рябчиковъ.

4 бут. готоваго бульона (№ 6), вливаютъ въ кастрюлю, кладутъ туда же филеи отъ 4—5 хорошо вычищенныхъ ряб-

чиковъ; филеи надо сперва пропарить ½ часа въ ложкѣ масла. Когда филеи будутъ мягкими, ихъ нарѣзаютъ маленькими кусочками и подаютъ въ супѣ, положивъ въ него полную ложку масла, чашку сметаны, свареннаго горячаго картофеля и 1 чашку тушеныхъ шампиньоновъ. Бульонъ можно очистить. Въ супъ можно влить мадеры. Подаютъ пирожки.

№ 55. Куриный супъ съ фрикадельками (*на 4 чел.*).

Изъ старой жирной курицы, хорошо выпотрошенной и вычищенной, вырѣзаютъ филей и дѣлаютъ фрикадельки (см. № 33 въ отдѣлѣ «пироги»). Остатки отъ курицы заливаютъ холодною водою и ставятъ варить. Когда вскипитъ, снимаютъ до чиста пѣну, солятъ и варятъ еще на умѣренномъ огнѣ 1—1½ часа. Затѣмъ кладутъ 2 моркови средней величины и 1 петрушку (вымывъ ихъ въ 2-хъ водахъ), прибавляютъ полную ложку масла и варятъ еще ½ часа. Вынувъ сварившееся куриное мясо, супъ процѣживаютъ сквозь частое сито, даютъ отстояться и сливаютъ обратно (конечно, безъ отстоя), въ чисто вымытую кастрюлю. Въ супъ кладутъ чайной ложкой, фрикадельки, величиною съ орѣхъ, и варятъ ихъ на слабомъ огнѣ, пока не будутъ готовы. Въ мискѣ растираютъ желтокъ, вливаютъ горячій супъ, кладутъ горячій свареный картофель и всыпаютъ мелко нарѣзанной петрушки или натертаго мускатнаго орѣха.—Такое количество супа достаточно для 4 чел.—Для большаго числа надо взять 2 курицы. Въ супъ можно положить спаржу и цвѣтную капусту, а также лукъ. Этотъ супъ можно подать какъ бульонъ, но, въ такомъ случаѣ, необходимо взять еще одну курицу и, мелко ее изрубить съ сырымъ бѣлкомъ (отъ маленькаго яйца). Въ холодный процѣженный бульонъ кладутъ курицу, изрубленную съ яйцомъ, ставятъ на горячую плиту и оставляютъ на часъ, чтобы очистился; бульону нельзя давать кипѣть. Когда супъ очистился его процѣживаютъ сквозь хорошо ошпаренную салфетку и подаютъ въ чашкахъ. Можно по вкусу влить мадеры. Къ супу подаютъ пирожки.

№ 56. Куриный супъ съ рисомъ

Варятъ такой же супъ, какъ только что описано, только

изъ курицы не вырѣзаютъ филеи, а вымывъ ее, разрѣзаютъ на куски, наливаютъ обильное количество воды и ставятъ вариться. Какъ только вскипитъ, снимаютъ пѣну и процѣживаютъ сквозь сито. Въ готовый супъ кладутъ маленькую ложку масла, коренья, сваренный горячій картофель, разсыпчатый рисъ, сваренный въ большомъ количествѣ воды, чтобы зерна оставались цѣльными, куриное мясо и мелко нашинкованную морковь.

Другой способъ приготовленія. На легкомъ огнѣ тушатъ въ ¼ ф. масла курицу, нарѣзанную маленькими кусками и ¼ ф. ветчины, нарѣзанной тоненькими ломтиками, затѣмъ вливаютъ слабаго говяжьяго бульона, свареннаго съ обрѣзками курицы (по рецепту № 6). Въ очищенный бульонъ вливаютъ вина по желанію.

№ 57. Куриный супъ съ фаршированными раковыми скорлупками

Приготовляютъ такой супъ съ фрикадельками, какъ въ № 55. Когда процѣженный сквозь сито супъ, будетъ обратно вылитъ въ кастрюлю, въ него кладутъ нафаршированныя раковыя скорлупки и варятъ на умѣренномъ огнѣ, пока не будутъ готовы. Во время варки кладутъ раковыя шейки, нарѣзанный маленькими кусочками куриный филей и раковое масло. Въ миску кладутъ желтокъ и, предварительно растираютъ его, чтобы не свернулся, съ нѣсколькими ложками горячаго супа.

№ 58. Куриный супъ съ зеленымъ горохомъ.

Вмѣсто раковъ можно положить въ кипящій куриный бульонъ (какъ въ предыдущемъ №) тарелку чисто вымытаго зеленаго гороха и сварить до мягкости. Какъ только мясо курицы сдѣлается мягкимъ, въ супъ кладутъ мучную подправку, вливаютъ чашку сливокъ и даютъ покипѣть 10 минутъ; чтобы супъ былъ покрѣпче, можно сварить въ бульонѣ двухъ молодыхъ курицъ, а также положить раковыя клецки. Супъ должно тотчасъ же подать на столъ, пока клецки не опустились на дно. Въ супъ кладутъ мелко нарѣзанной зеленой петрушки.

№ 59. Куриный супъ съ цвѣтной капустой.

Вмѣсто зеленаго гороха, какъ было сказано въ послѣднемъ №, можно положить въ супъ цвѣтную капусту, предварительно очистивъ ее отъ зеленыхъ листьевъ и кочерыжки. Капусту кладутъ въ кипящую воду, въ которую положено немного соли и масла, и варятъ, пока не будетъ мягкой; тогда перекладываютъ ее въ супъ. Кто желаетъ можетъ положить въ супъ 1 ложку раковаго масла и полное блюдечко раковыхъ шеекъ. Вмѣсто цвѣтной капусты, можно взять простую бѣлую капусту и, очистивъ, нарѣзать ее маленькими кусками, но тогда уже не кладутъ въ супъ ни раковаго масла, ни шеекъ. Бѣлую капусту приготовляютъ для супа совершенно также, какъ цвѣтную.—Точно также для супа годится сафой, при которомъ тоже не кладутъ раковаго масла и шеекъ. Вмѣсто нихъ кладутъ по вкусу сливки и сахаръ.

№ 60. Куриный супъ со спаржей.

Берутъ 1 фунтъ спаржевыхъ головокъ, кладутъ въ кипящую воду, варятъ до половины мягкости и, откинувъ на рѣшето, даютъ стечь водѣ; потомъ перекладываютъ въ супъ, въ который положены раковыя клецки. Въ мискѣ растираютъ желтокъ съ 1 чашкой сливокъ и вливаютъ горячій супъ, предварительно заправивъ его мукою.

№ 61. Куриный супъ фрикассе.

Для этого фрикассе берутъ супъ изъ зеленаго гороха, № 58. Къ свареному въ кастрюлѣ мясу, вливаютъ чистый бульонъ, кладутъ полную тарелку свареннаго горячаго картофеля, ломтика два лимона, а кто желаетъ такъ еще 1 чашку тушоныхъ шампиньоновъ и мучную подправку со сметаной. Въ супъ, который не долженъ быть слишкомъ густымъ, всыпаютъ зеленой петрушки.

№ 62. Куриный супъ съ овощами.

Варятъ крѣпкій бульонъ изъ 1 старой курицы, сладкаго мяса, ложки масла, 2-хъ корней моркови и 2-хъ корней пет-

рушки. Изъ другой курицы вырѣзаютъ филей и дѣлаютъ изъ него фрикадельки. Какъ только мясо сдѣлается мягкимъ, процѣживаютъ бульонъ сквозь сито, даютъ отстояться, выливаютъ обратно въ кастрюлю, солятъ и кладутъ сваренныя въ отдѣльныхъ кастрюляхъ: спаржевыя головки, полную тарелку цвѣтной капусты, полную тарелку вычищенныхъ раковыхъ шеекъ, куриныя фрикадельки и блюдце зеленаго гороха. Можно еще прибавить поджаренныхъ въ маслѣ шампиньоновъ. Не слѣдуетъ только поименованные припасы класть въ супъ въ большомъ количествѣ, чтобы не былъ переполненъ. Въ мискѣ растираютъ желтокъ съ чашкой сливокъ или сметаны и потихоньку вливаютъ горячій супъ.

№ 63. Куриный супъ съ миндальнымъ молокомъ по-англійски.

Въ крѣпкій бульонъ съ фрикадельками (приготовленный изъ 2-хъ курицъ, какъ было сказано въ предыдущемъ №) кладутъ свѣжее масло и англійскій перецъ (овощей не кладутъ) и подправляютъ 4-мя желтками въ крутую, растертыми какъ можно лучше съ 1/4 ф. свѣжаго масла, 1-й ложкой муки и разведенными мяснымъ бульономъ. Эту подправку вливаютъ въ супъ сквозь сито и даютъ сильно прокипѣть. Затѣмъ прибавляютъ 1 чашку миндальнаго молока и рюмку сотерна и кладутъ полуготовыя фрикадельки изъ курицы. Вмѣсто фрикаделекъ можно положить саго или крупный рисъ.

№ 64. Супъ изъ курицы по-англійски.

Варятъ крѣпкій бульонъ изъ 5—6 ф. телятины, снимаютъ до чиста пѣну, солятъ, кладутъ немного масла и по нѣсколько штукъ кореньевъ, моркови и петрушки и 1 сельдерей. Накрывъ кастрюлю крышкой, бульонъ варятъ 2 часа на слабомъ огнѣ, процѣживаютъ сквозь частое суповое ситечко и даютъ хорошо отстояться. Вылитый обратно въ кастрюлю бульонъ, ставятъ на плиту и, когда онъ будетъ горячимъ, кладутъ въ него три молодыя курицы, нарѣзанныя красивыми кусками и 1 луковицу; снявъ до чиста пѣну, варятъ на легкомъ огнѣ, пока куры не будутъ мягкими. Въ мискѣ растираютъ желтокъ и потихоньку вливаютъ горячій супъ.

№ 65. Супъ изъ рябчиковъ или куропатокъ.

Шпигуютъ 3—4 филея рябчиковъ или куропатокъ и жарятъ до готовности въ большомъ количествѣ масла; зажарить филеи можно на вертелѣ или на сковородѣ. Вынувъ изъ соуса, откладываютъ въ сторону. Остатки птицъ толкутъ въ ступкѣ и тушатъ ½ часа съ ложкою масла, 1 ф. проросшей жиромъ ветчины, нарѣзанной кусочками, 1-й луковицей и 1-й петрушкой; вливъ 1—2 стакана мясного бульона, тушатъ въ закрытой кастрюлѣ еще немного болѣе ½ часа. Между тѣмъ нужно сварить крѣпкій бульонъ, въ который вливаютъ процѣженный бульонъ, полученный изъ остатковъ дичи. Нужно оставить 3 ложки бульона изъ дичи, ихъ размѣшиваютъ съ двумя ложками муки и выливаютъ въ супъ, который долженъ быть густымъ. Посыпавъ горячій супъ перцемъ, кладутъ филеи, нарѣзанные маленькими кусочками и приготовленные отдѣльно сосиски изъ курицы. Мадеру вливаютъ по вкусу.—Изъ курицы и дичи можно также приготовить чистый бульонъ; вмѣсто куропатокъ можно взять бекасовъ или вообще всякія обрѣзки отъ любой дичи.

№ 66. Куриный супъ по-индійски.

Двѣ нарѣзанныя кусками курицы поджариваютъ въ ¼ ф. масла и, когда подрумянятся, вливаютъ 3 бут. хорошаго, крѣпкаго бульона, кладутъ 3 луковицы, а кто любитъ такъ еще маленькую головку чесноку и тушатъ пока мясо не сдѣлается мягкимъ. Вынувъ мясо, процѣживаютъ бульонъ сквозь сито, даютъ отстояться и осторожно (чтобы не попалъ отстой) выливаютъ въ кастрюлю, прибавляютъ еще 4 бут. бульона и кладутъ куриное мясо; кромѣ того кладутъ еще 2 лота очищеннаго сладкаго миндаля, который нужно мелко истолочь и, вливъ немного супа, протереть сквозь сито. Послѣ всего кладутъ еще немного лимоннаго сока, подправляютъ мукой и даютъ покипѣть ¼ часа. Супъ подается вмѣстѣ съ мясомъ.—Такимъ же образомъ приготовляютъ супъ изъ телячьей головки.—Къ супу подаютъ разсыпчатый рисъ.

№ 67. Тотъ же супъ, приготовленный другимъ способомъ.

Процѣживаютъ сквозь сито 5 бут. крѣпкаго бульона, свареннаго изъ телячьихъ костей съ нѣсколькими корнями петрушки и моркови и небольшимъ количествомъ бѣлаго перца. Въ 1/4 ф. масла поджариваютъ 2 ф. обваренной кипяткомъ телятины (которую надо сперва хорошо очистить и вымыть) и 2 молодыя курицы. Телятину и курицъ надо нарѣзать маленькими кусочками.—На поджаренное мясо выливаютъ отстоявшійся телячій бульонъ и, накрывъ кастрюлю крышкой, варятъ, пока мясо не сдѣлается мягкимъ. Для приданія супу густоты, его подправляютъ поджаренной мукою. Напослѣдокъ кладутъ сваренный картофель, а кто желаетъ можетъ, смотря по времени года, положить тушеный въ маслѣ зеленый горохъ, или цвѣтную капусту съ раковыми шейками.—Можно подать разсыпчатый вареный рисъ. Супъ приправляютъ лимоннымъ сокомъ.

№ 68. Супъ изъ фазана съ хересомъ.

Хорошо выпотрошивъ и вымывъ годовалаго фазана, обвертываютъ шпикомъ и на слабомъ огнѣ тушатъ до мягкости въ большомъ количествѣ масла, а затѣмъ отставляютъ въ сторону. Когда фазанъ остынетъ, вырѣзаютъ филей, а остатки мелко толкутъ въ ступкѣ. Въ кастрюлѣ зарумянивают 1/4 ф. масла, кладутъ истолченное мясо, 1/4 ф. сырой ветчины, нарѣзанной кусочками, 1 натертую морковь, горсть изрубленной зеленой петрушки, 3 гвоздики, 6 зер. перца и 1—3 сельдерея; все это слегка поджариваютъ, вливаютъ 6 бут. готоваго бульона (№ 6) и варятъ цѣлый часъ. Процѣдивъ, очищаютъ супъ, какъ указано въ № 1. Въ миску кладутъ нарѣзанный филей, вливаютъ супъ, приправляютъ кайенскимъ перцемъ и послѣ всего вливаютъ хересъ по вкусу. Къ супу подаютъ легкіе маленькіе пирожки.

№ 69. Супъ изъ бекасовъ.

У 4—5 хорошо выпотрошенныхъ, вычищенныхъ бекасовъ вырѣзаютъ филеи, раздѣляютъ каждый пополамъ, кладутъ въ кастрюлю вмѣстѣ съ потрохами и всѣми остатками дичи, нѣ-

сколькими ломтиками ветчины, 3—4 шампиньонами и такимъ же количествомъ шарлотокъ; накрывъ кастрюлю крышкой, тушатъ на слабомъ огнѣ цѣлый часъ. Потомъ кладутъ еще кусочекъ поджареннаго бѣлаго хлѣба, и продолжаютъ тушить до тѣхъ поръ, пока не будетъ мягкимъ. Вынувъ три филея, откладываютъ ихъ въ сторону. Въ оставшіеся же филеи, вмѣстѣ со всѣми прибавленіями, вливаютъ чашку бульона и протираютъ все сквозь частое волосяное сито. Протертую массу разбавляютъ 4 бут. хорошаго бульона, подправляютъ ложкой краснаго соуса, вливаютъ по вкусу марсалы или мадеры и кладутъ три оставленныхъ филея, нарѣзавъ ихъ маленькими кусочками; подаютъ пирожки.

№ 70. Поддѣльный супъ изъ черепахи по-англійски.

Ошпаренную, чисто вымытую телячью головку, кладутъ въ горшокъ, вливаютъ бутылку краснаго вина и ставятъ на 24 часа въ холодное мѣсто. По прошествіи этого времени, съ головки срѣзаютъ мясо и варятъ до мягкости въ бульонѣ, затѣмъ рѣжутъ маленькими кусочками, кладутъ ихъ въ 6 бут. готоваго бульона (№ 6), приправляютъ кайенскимъ перцемъ, прибавляютъ еще бульонъ, въ которомъ варилась головка, и варятъ все вмѣстѣ 1/4 часа. Подправивъ краснымъ соусомъ, вливаютъ, по вкусу, мадеры. Подаютъ пирожки съ начинкой изъ телячьихъ мозговъ или шампиньоновъ.

№ 71. Поддѣльный супъ изъ черепахи по-французски.

Берутъ хорошо вычищенную телячью головку (какъ въ № 70), натираютъ англійскимъ перцемъ, заливаютъ 1-й бут. краснаго вина и ставятъ на 24 часа въ холодное мѣсто. Въ кастрюлю кладутъ 1 ложку масла, 2 ф. лососины или карповъ, немного перца, 2 лавровыхъ листа, 2 луковицы, нарѣзанныя ломтиками, 1 морковь и 1/2 маленькаго сельдерея; накрывъ, тушатъ пока рыба не подрумянится. Тогда вливаютъ 4 бут. готоваго бульона (№ 6), кладутъ 3 ф. мелко нарѣзанной баранины отъ бедра, и, накрывъ крышкой, варятъ, пока мясо не будетъ мягкимъ. Вынувъ мясо, супъ очищаютъ, какъ ска-

зано въ № 1. Въ супъ прибавляютъ по вкусу марсалы. Подаютъ пирожки.

№ 72. Супъ изъ черепахи съ лиссабонскимъ виномъ *(на 20 чел.)*.

Небольшую черепаху нарѣзаютъ маленькими кусками, варятъ до мягкости въ водѣ съ солью и небольшимъ количествомъ перца и откидываютъ на рѣшето, чтобы стекла вода. Потомъ перекладываютъ мясо въ кастрюлю, въ которую налито 8 бут. горячаго бульона и, накрывъ, ставятъ въ теплое мѣсто. Въ другую кастрюлю кладутъ по равной части остатки отъ раковъ, проросшую жиромъ ветчину, безъ кожи, хорошую говядину и телятину, полную ложку маринованныхъ шарлотокъ, немного укропа и маіорана, а также немного зеленой петрушки и наливаютъ такое количество бульона, чтобы все было покрыто на ширину ладони; варятъ, пока мясо не сдѣлается мягкимъ; вынувъ мясо, процѣживаютъ бульонъ сквозь хорошо обваренную кипяткомъ салфетку, и выливаютъ въ кастрюлю, въ которую положено мясо черепахи; прибавивъ еще лиссабонскаго или мадеры, варятъ на легкомъ огнѣ 10—15 минутъ. Горячій супъ подаютъ съ пирожками.—Если этотъ супъ приготовляютъ по англійски, то его надо подправить краснымъ соусомъ, и, для приданія пикантнаго вкуса, посыпать кайенскимъ перцемъ.

№ 73. Супъ изъ куропатокъ *(на 14 чел.)*.

Поджариваютъ, зарумянивая, 3 хорошо вычищенныя куропатки; затѣмъ вырѣзаютъ изъ 2-хъ филеи и ставятъ въ теплое мѣсто. Оставшіяся кости и мясо складываютъ въ кастрюлю, прибавляютъ нѣсколько ломтиковъ поджареннаго бѣлаго хлѣба, 2 ломтика сельдерея, нѣсколько штукъ моркови, 3—4 шарлотки, $^{1}/_{8}$ ф. ветчины, нарѣзанной кусочками, всыпаютъ полную ложку муки и даютъ хорошо подрумяниться. Потомъ вливаютъ 2 бут. бульона и даютъ хорошенько прокипѣть. Вынувъ изъ бульона обрѣзки куропатокъ, мелко толкутъ ихъ, а съ соуса снимаютъ прочь жиръ и затѣмъ протираютъ все вмѣстѣ сквозь частое сито. Въ протертую массу вливаютъ 3—5 бут. бульона, даютъ прокипѣть, подправляютъ маленькой ложкой мучного соуса, кладутъ оставленный филей, нарѣзанный кусочками, 10—15

сваренныхъ каштановъ, тушенныхъ съ масломъ и, влпвъ по вкусу мадеры, подаютъ на столъ. Въ супъ можно положить фрикадельки изъ дичи.

№ 74. Супъ изъ дикой утки съ краснымъ виномъ.

Обваривъ какъ слѣдуетъ 4 большихъ, старыхъ утокъ, кладутъ на блюдо, заливаютъ смѣсью, приготовленной изъ 1 части воды съ 2-мя частями краснаго вина, кладутъ нѣсколько гвоздикъ и оставляютъ въ такомъ видѣ 24 часа. Утки должны быть совершенно покрыты жидкостью. Вынувъ изъ маринада, утокъ тушатъ въ 1/2 ф. масла, подливая вино, въ которомъ онѣ мокли. Какъ только утки сдѣлаются мягкими, ихъ вынимаютъ, снимаютъ жиръ съ соуса и вливаютъ въ него 5 бут. готоваго бульона № 6. Полную ложку поджаренной муки и немного свѣжаго масла размѣшиваютъ съ нѣсколькими полными ложками бульона, и, процѣдивъ сквозь сито, выливаютъ въ супъ, который долженъ покипѣть еще немного, чтобы былъ густой. Нарѣзанное маленькими кусочками утиное мясо кладутъ въ супъ, приправляютъ его кайенскимъ перцемъ, вливаютъ по вкусу мадеры и подаютъ на столъ. Подаютъ маленькіе пирожки.

№ 75. Супъ изъ зайца съ сотерномъ по-англійски (*на 14 чел.*).

Зайца чисто потрошатъ, обмываютъ холодною водою, удаляютъ ноги и брюшину и затѣмъ обвариваютъ кипяткомъ совершенно также, какъ это дѣлается при жареніи. Въ кастрюлѣ распускаютъ ложку масла, не давая ему подрумяниться, и кладутъ мясомъ внизъ заднюю часть зайца; какъ только мясо зарумянится, вливаютъ 1/2 бут. бульона, солятъ по вкусу и, накрывъ кастрюлю крышкой, тушатъ и варятъ до тѣхъ поръ, пока мясо не сдѣлается мягкимъ, тогда вливаютъ еще 1/2 бут. бульона. Въ другую кастрюлю наливаютъ 6 бут. бульона № 6, кладутъ зайца вмѣстѣ съ подливкой и даютъ разъ вскипѣть. Очищаютъ супъ, какъ указано въ № 1. Заячье мясо нарѣзаютъ кусочками, кладутъ вмѣстѣ съ мелко нарѣзанными трюфелями въ миску и вливаютъ кипящій бульонъ. Подаютъ пирожки.

№ 76. Супъ изъ дикой утки со сливками.

Въ 1/4 ф. масла, подливая понемногу бульона, варятъ до половины мягкости, не давая зарумяниваться, 6—8 молодыхъ хорошо вычищенныхъ утокъ; затѣмъ разрѣзаютъ на маленькіе кусочки; какъ филеи такъ и остальное мясо, кладутъ въ кастрюлю, въ которую влитъ слабый бульонъ и варятъ, пока мясо не будетъ мягкое. Супъ подправляютъ, чтобы былъ густой, чашкою сметаны съ мукою, и, положивъ въ него полную тарелку варенаго картофеля, даютъ разъ вскипѣть. Подавая на столъ всыпаютъ зелени петрушки.

№ 77. Супъ съ шампиньонами и мадерой *(на 24 чел.)*.

5 ф. говядины отъ бедра нарѣзаютъ кусками. На слабомъ огнѣ въ продолженіи 1/4 часа тушатъ въ кастрюлѣ въ 1/4 ф. масла 1 ф. проросшей жиромъ ветчины, нарѣзанной кусочками, 8 зер. перца, 1 ложку соли, 1 большой сельдерей, нарѣзанный ломтиками и 2 большія петрушки, изъ которыхъ надо предварительно вырѣзать сердцевину; затѣмъ кладутъ нарѣзанное мясо и тушатъ еще 1/4 часа. Послѣ чего вливаютъ такое количество готоваго бульона № 6, чтобы коренья и мясо были покрыты, какъ слѣдуетъ, и варятъ на слабомъ огнѣ цѣлый часъ; потомъ вливаютъ еще столько бульона, сколько вообще нужно для супа и продолжаютъ варить, пока мясо не будетъ готово, а супъ не уварится, приблизительно, до 9 бутылокъ. Вынувъ мясо, супъ выливаютъ въ миску, даютъ отстояться и осторожно, чтобы не попалъ отстой, переливаютъ обратно въ чисто вымытую кастрюлю.—Въ супъ кладутъ 3/4—1 ф. протертыхъ шампиньоновъ и, для приданія густоты, подправляютъ ложкой просѣянной муки, размѣшанной съ водою.—Кто желаетъ можетъ положить въ супъ тушеныхъ въ свѣжемъ маслѣ съ бульономъ и виномъ вычищенныхъ трюфелей. Въ супъ вливаютъ по вкусу мадеры. Подаютъ пирожки съ мясною начинкой.

№ 78. Щи изъ кислой капусты со свининой.

Хорошо обмывъ и обваривъ кипяткомъ 4—5 ф. хорошей

свинины отъ хребтовой или передней части, ставятъ варить съ большимъ количествомъ холодной воды, снимаютъ до чиста пѣну, солятъ и, накрывъ кастрюлю крышкой, продолжаютъ варить дальше. Въ другой, закрытой кастрюлѣ, тушатъ съ ложкой масла и нѣсколькими ложками бульона, 2 ф. кислой капусты; надо слѣдить за тѣмъ, чтобы капуста не пригорѣла. Процѣженный чистый бульонъ переливаютъ обратно въ вымытую кастрюлю, кладутъ на половину сваренную капусту и 2 антоновскихъ яблока; варятъ все вмѣстѣ, пока не будетъ готово и слегка подправляютъ щи мукою со сметаной. Въ щи кладутъ яичныя клецки, приготовленныя слѣдующимъ образомъ: 2 мелко изрубленныя яйца въ крутую, перемѣшиваютъ съ 1 сырымъ яйцомъ, $^1/_2$ чашкою сметаны, небольшимъ количествомъ нарѣзаннаго шнитлука, маленькой ложкой масла, и небольшимъ количествомъ муки и толченыхъ сухарей; какъ только масса станетъ густою, дѣлаютъ маленькія клецки, валяютъ ихъ въ сухаряхъ и жарятъ 15 минутъ на смазанной масломъ сковородѣ, въ не особенно горячей печкѣ. Вмѣсто кислой капусты можно взять свѣжую.

№ 79. Щи изъ свѣжей капусты, приготовленныя въ родѣ кислыхъ щей.

Хорошо вычищенный, нашинкованный кочанъ капусты, перемѣшиваютъ съ горстью соли и оставляютъ, пока не выступитъ вода; отжавъ воду, капусту кладутъ въ бульонъ, сваренный изъ свинины, вливаютъ $^3/_4$ бут. (или немного болѣе) сока, выжатаго изъ сырыхъ яблокъ, и прибавляютъ еще нѣсколько яблоковъ, нарѣзанныхъ кусочками. Къ супу подаютъ такія же яичныя клецки, какъ въ предыдущемъ №.

№ 80. Супъ изъ свинины съ картофелемъ.

Въ кастрюлю наливаютъ немного процѣженнаго бульона (приготовленнаго, какъ сказано въ № 78), кладутъ 20—25 шт. картофеля, 1 луковицу, англійскаго перца и варятъ до мягкости. Супъ подправляютъ чашкою сметаны съ мукою. Въ миску кладутъ мясо, нарѣзанное кусочками. Можно также прибавить немного уксуса.

№ 81. Картофельный супъ съ копченой ветчиной.

Отъ оставшагося окорока ветчины берутъ 3—4 ф. мяса и кость моютъ горячей водою, какъ можно лучше, снимаютъ кожу прочь, а мясо съ костью обдаютъ кипяткомъ и, положивъ въ холодную воду, ставятъ варить; когда съ супа будетъ снята пѣна, его солятъ. Когда мясо будетъ на половину мягкое, надо процѣдить супъ, дать ему отстояться и вылить обратно въ чисто вымытую кастрюлю. Мясо нарѣзаютъ маленькими кусочками и варятъ вмѣстѣ съ 20—30 картофелинами, какъ сказано въ предыдущемъ №. Послѣ всего вливаютъ въ супъ чашку сметаны и кладутъ ломтики лимона. Вмѣсто ветчины можно взять соленой свинины.

№ 82. Гороховый супъ со свининой.

Берутъ копченой ветчины или просто свинины (см. № 81 и 80). Во время варки кладутъ въ супъ большую луковицу. Въ процѣженный супъ кладутъ 2 ф. тщательно перебраннаго, размоченнаго, желтаго, сушенаго гороха и варятъ до тѣхъ поръ, пока горохъ и мясо не будутъ мягкими. Горохъ долженъ на половину развариться, чтобы супъ былъ густой.

№ 83. Солянка изъ остатковъ жаркого.

Остатки отъ всѣхъ жаркихъ нарѣзаютъ маленькими кусочками. Въ оставшемся бульонѣ, прибавивъ въ него ложку масла, варятъ до мягкости полную тарелку кислой капусты. Какъ только капуста будетъ готова, кладутъ въ нее жаркое, нарѣзанное кусочками, 20 зеренъ чернаго перца, 2—4 лавровыхъ листа и варятъ все вмѣстѣ еще ½ часа. Солянка не должна быть жидкой.

№ 84. Русскія щи изъ кислой капусты.

Чисто вымытое мясо (2 ф. говяжьей грудины и 2 ф. грудины отъ молодой свиньи) разрубаютъ на маленькіе куски, заливаютъ большимъ количествомъ кипятку и ставятъ вариться; затѣмъ солятъ, даютъ вскипѣть, начисто снимаютъ пѣну и кладутъ вычищенную луковицу, средней величины. Въ другой

кастрюлѣ на слабомъ огнѣ, тушатъ до мягкости въ ложкѣ масла съ нѣсколькими ложками варящагося бульона ½ ф. кислой капустой, которую надо сначала отжать. Въ третьей кастрюлѣ тушатъ въ маслѣ съ бульономъ 3—4 темно-красныя свеклы средней величины; свеклу надо вычистить и нашинковать самыми узкими полосками; тушить ее надо такъ, чтобы была совершенно мягкая. Когда мясо сдѣлается мягкимъ, его вынимаютъ изъ супа. Процѣженный супъ выливаютъ обратно въ чисто вымытую кастрюлю, кладутъ капусту и свеклу вмѣстѣ съ сокомъ, 3—4 зерна англійскаго перца, 1 лавровый листокъ и варятъ еще около ½ часа, потомъ подправляютъ маленькой ложкой бѣлаго мучного соуса. Въ горячій супъ кладутъ фрикадельки, приготовленныя изъ дичи, курицы или мяса. Можно также положить мясо, вынутое изъ супа. Когда щи будутъ вылиты въ миску, прибавляютъ еще полную ложку свекольной эссенціи. Ко щамъ подается сметана.

№ 85. Супъ пюре изъ свеклы.

Для такого супа берутъ 15 — 20 штукъ мелкой свеклы, темно-краснаго цвѣта. Вычищенную, вымытую свеклу шинкуютъ узкими полосками, а далѣе поступаютъ, какъ сказано въ предшествовавшемъ №. Въ соленой водѣ отвариваютъ 8 — 10 штукъ картофеля, не очень крупнаго. Вычищенный сельдерей средней величины рѣжутъ и тушатъ такимъ же образомъ, какъ свеклу. Когда овощи станутъ совершенно мягкими, сливаютъ воду; пока онѣ еще горячія, раздавливаютъ на блюдѣ деревянною ложкою, и быстро, не давая остыть, протираютъ сквозь частое волосяное сито. На слабомъ огнѣ, въ кастрюлѣ, растираютъ столовую ложку муки со столовой ложкой масла и, когда масса сдѣлается прозрачной, вливаютъ нѣсколько ложекъ готоваго бульона № 6; бульонъ долженъ быть неподкрашенъ. Размѣшавъ, какъ слѣдуетъ, кладутъ свекольное пюре, тушатъ 6—8 минутъ и разбавляютъ бульономъ до надлежащей густоты. Въ супъ всыпаютъ ½ чайной ложки мелкаго бѣлаго перца; можно положить въ него свареныя фрикадельки (такія же, какъ въ прошломъ №). Въ мискѣ размѣшиваютъ маленькую чашку сметаны со столовой ложкой хорошаго уксуса и столо-

вой ложкой свекольной эссенціи и, помѣшивая, вливаютъ потихоньку горячій супъ, который сейчасъ же подаютъ на столъ.

№ 86. Супъ изъ телятины съ начиненными раковыми скорлупками.

5—6 ф. телячьихъ костей и другихъ мясныхъ остатковъ обдаютъ, какъ слѣдуетъ, кипяткомъ и моютъ въ 2 водахъ. Положивъ въ кастрюлю, наливаютъ 12 бут. холодной воды и ставятъ вариться. Какъ только супъ вскипѣлъ, снимаютъ пѣну, солятъ и кладутъ мелко-нарѣзанные коренья, чисто вымытые въ 2 водахъ: 2 моркови, 2 петрушки и 1 сельдерей; кромѣ того прибавляютъ еще 1 полную ложку масла и варятъ до тѣхъ поръ, пока мясо не будетъ мягкое, а супъ не уварится, приблизительно, до 6 бут. Вынувъ мясо, супъ процѣживаютъ сквозь сито въ миску, осторожно сливаютъ обратно въ кастрюлю, продолжаютъ варить не на слишкомъ большомъ огнѣ и кладутъ фаршированныя раковыя скорлупки и полную ложку раковаго масла. Въ мискѣ растираютъ желтокъ, вливаютъ горячій супъ и посыпаютъ его зеленью петрушки. Этотъ же супъ можно сварить съ капустой или рисомъ.

№ 87. Супъ изъ телятины съ солеными огурцами.

Въ кипящій супъ сваренный, какъ сказано въ предыдущемъ №, кладутъ сваренные отдѣльно, вычищенные соленые огурцы, нарѣзанные узкими полосками, полную тарелку свареннаго, горячаго картофеля и нѣсколько зеренъ англійскаго перца. Въ супъ кладутъ еще мучную подправку, размѣшанную съ чашкою сметаны, нѣсколько хорошихъ кусковъ мяса и чашку тушеныхъ шампиньоновъ. Подавая на столъ, всыпаютъ въ супъ мелко нарѣзанный укропъ. Можно также положить нѣсколько ломтиковъ лимона.

№ 88. Супъ изъ поросенка съ солеными огурцами.

Берутъ 3—4 ф. отъ передней четверти, большаго поросенка; если же поросенокъ маленькій то берутъ всю четверть. Варятъ совершенно также, какъ супъ изъ телятины № 87. Въ миску кладутъ мясо, нарѣзанное маленькими кусочками и вливаютъ

супъ; можно также положить мелко нашинкованной моркови и петрушки.

№ 89. Супъ изъ поросенка со свѣжей капустой.

Вмѣсто соленыхъ огурцовъ (какъ было показано въ № 88) берутъ сваренный до мягкости кочанъ бѣлой капусты, нарѣзанный маленькими кусочками и 10—20 шт. отвареннаго горячаго картофеля. Все это кладутъ въ готовый, чистый бульонъ и варятъ 15 мин., можно положить мучную подправку, смѣшанную съ чашкой сливокъ, и всыпать мелко нарѣзанной зеленой петрушки. Вмѣсто капусты можно взять нѣжную брюкву, желтую рѣпу или морковь, нашинкованную очень мелко.

№ 90. Супъ изъ домашнихъ утокъ съ брюквой.

Двухъ хорошо вычищенныхъ утокъ, обмытыхъ въ холодной водѣ, нарѣзаютъ маленькими кусочками и варятъ въ слабомъ говяжьемъ бульонѣ. Утки не должны быть жирныя. Какъ только вскипитъ супъ, снимаютъ пѣну, солятъ, процѣживаютъ, выливаютъ обратно въ чистую кастрюлю и кладутъ полную тарелку брюквы, заранѣе нашинкованной узкими полосками и чисто вымытой; брюкву варятъ вмѣстѣ съ мясомъ, пока не сдѣлаются мягкими. Напослѣдокъ кладутъ нѣсколько штукъ варенаго картофеля. Кто желаетъ можетъ подправить супъ мукой. Вмѣсто брюквы можно взять морковь.

№ 91. Супъ изъ утокъ съ перловой крупой.

Берутъ готовый супъ № 90, кладутъ въ него полную чашку перловой крупы (которую сначала надо мочить цѣлый часъ), варятъ до половины мягкости и прибавляютъ полное блюдце мелко нашинкованной брюквы; варятъ до тѣхъ поръ, пока все не будетъ мягкимъ. Послѣ кладутъ еще 10—15 шт. варенаго картофеля и, поваривъ 10—15 мин., подаютъ на столъ.

№ 92. Супъ изъ гусиныхъ потроховъ съ перловой или ячневой крупой.

Вычиставъ какъ слѣдуетъ гусиныя шеи, крылья, лапки и пупки, разрубаютъ на маленькіе кусочки, наливаютъ водой и

ставятъ вариться. Когда супъ вскипитъ, снимаютъ пѣну, солятъ, процѣживаютъ и выливаютъ обратно въ чистую кастрюлю, затѣмъ кладутъ перловую крупу и картофель (какъ въ прошломъ №).

№ 93. Супъ изъ гусиныхъ или утиныхъ потроховъ.

Гусиные или утиные потроха варятъ до мягкости въ бульонѣ № 6. Въ другой кастрюлѣ варятъ нѣсколько штукъ кореньевъ петрушки и моркови (предварительно вырѣзавъ прочь сердцевину и нашинковавъ самыми узкими полосками въ дюймъ длиною) вмѣстѣ съ солеными огурцами, нашинкованными также какъ коренья. Когда будутъ готовы, сливаютъ воду и кладутъ все въ супъ и, подправивъ его мучнымъ соусомъ, варятъ еще немного. Потомъ прибавляютъ чашку сметаны и 10—12 шт. варенаго картофеля.

№ 94. Лифляндскій гусиный, кровяной супъ съ яблоками.

Приготовляютъ такой супъ какъ въ № 92. Въ другой кастрюлѣ варятъ до мягкости сушеныя яблоки и сливы, а въ третьей — заварныя клецки. Какъ только яблоки, сливы и потроха будутъ мягкими, ихъ складываютъ вмѣстѣ, подправляютъ супъ мукой и прибавляютъ по вкусу уксусу и сахару. Потомъ примѣшиваютъ чашку гусиной крови и перестаютъ варить. Готовыя клецки кладутъ прямо въ миску.

№ 95. Супъ изъ баранины съ брюквой.

Обмывъ цѣлую заднюю часть баранины, очищаютъ отъ пленокъ и жилъ, рѣжутъ на маленькіе кусочки, обдаютъ ихъ кипяткомъ и ставятъ вариться въ холодной водѣ. Вскипѣвшій, очищенный отъ пѣны и посоленый супъ варятъ еще цѣлый часъ; затѣмъ вынимаютъ мясо, а супу даютъ отстояться, выливаютъ обратно въ чистую кастрюлю, кладутъ очищенную желтую рѣпу или брюкву, нашинкованную узкими полосками, 1 цѣльную морковь и 1 петрушку (какъ только поспѣютъ ихъ надо вынуть прочь). Подавая на столъ въ супъ всыпаютъ рубленой зеленой петрушки.

№ 96. Супъ изъ баранины со свѣжей капусто .

Приготовляютъ такой же супъ, какъ въ № 95 и кладутъ въ него полкочна бѣлой капусты, которую надо раньше отварить въ кипяткѣ и нарѣзать маленькими кусками. Далѣе поступаютъ, какъ въ предыдущемъ №.

№ 97. Супъ изъ баранины съ клецками, рисомъ или фрикадельками.

Вмѣсто капусты кладутъ въ супъ рисъ, сваренный въ соленой водѣ и вареный картофель, или же заварныя клецки или фрикадельки.

№ 98. Супъ изъ копченой баранины съ молокомъ.

Отъ задней четверти копченаго, большого барана отрубаютъ длинную бедряную кость, кладутъ мясо въ горшокъ и заливаютъ кипяткомъ. Какъ только вода остынетъ, перетираютъ руками, чтобы мясо было чистое, и моютъ еще въ другой водѣ. Затѣмъ даютъ вскипѣть нѣсколько разъ и, вынувъ, снова моютъ въ холодной водѣ. Послѣ мытья наливаютъ на мясо холодной рѣчной воды и ставятъ варить. Какъ только вскипитъ, снимаютъ до чиста пѣну и солятъ. Послѣ того какъ супъ варился часъ, всыпаютъ чашку размоченной ячневой крупы и, поваривъ 1/2 часа, кладутъ еще полную тарелку брюквы, нашинкованной узкими полосками. Когда брюква, крупа и мясо сдѣлаются мягкими, кладутъ вареный картофель, вливаютъ 3 бут. молока и кипятятъ все вмѣстѣ 1/2 часа.

№ 99. Супъ изъ баранины.

Варятъ такой же супъ, какъ въ предыдущемъ №, только безъ молока. Желтую брюкву нарѣзаютъ круглыми ломтиками и варятъ отдѣльно въ бульонѣ. Когда будетъ мягкой, укладываютъ рядами на блюдо (пока не будетъ наполнено), смазываютъ растопленнымъ масломъ и посыпаютъ крупнымъ перцемъ. Блюдо ставятъ въ теплую печь и оставляютъ до тѣхъ поръ пока не придетъ время подать супъ. Брюкву подаютъ къ супу вмѣстѣ съ мясомъ, нарѣзаннымъ кусками.

№ 100. Супъ изъ перловой крупы съ грибами.

Въ холодной водѣ размачиваютъ цѣлый часъ $^1/_2$ ф. перловой крупы. Сливъ воду, ставятъ вариться въ 2 бут. воды и снимаютъ пѣну. Когда крупа сдѣлается въ середкѣ полумягкой и вода выкипитъ, вливаютъ 4—5 бут. готоваго мясного бульона. Съ вечера намачиваютъ $^1/_8$ ф. сушеныхъ бѣлыхъ грибовъ и на другой день шинкуютъ ихъ полосками и ставятъ тотчасъ варить. Въ $^1/_8$ ф. масла провариваютъ луковицу и кладутъ въ грибы. Грибы варятъ на слабомъ огнѣ до тѣхъ поръ, пока супъ не будетъ слизистымъ. Въ супъ кладутъ 20 маленькихъ цѣльныхъ картошекъ и варятъ до мягкости.

Постные супы.

№ 101. Супъ съ перловой крупою.

Перловый супъ варятъ такимъ же образомъ, какъ въ № 100, только вмѣсто бульона, берутъ воду и кладутъ 2 луковицы, не поджаривая ихъ въ маслѣ. Когда супъ сдѣлается совершенно слизистымъ, вливаютъ нѣсколько ложекъ хорошаго постнаго масла.

№ 102. Супъ съ солеными огурцами.

Вычистивъ 5—6 не очень мелкихъ соленыхъ огурцовъ, вырѣзаютъ сердцевину съ сѣмячками и шинкуютъ узкими полосками огуречную мякоть. 20—30 штукъ вычищеннаго картофеля отвариваютъ въ соленой водѣ; въ другой кастрюлѣ варятъ огурцы, не давая сдѣлаться черезчуръ мягкими. Въ сваренный картофель кладутъ мелко нарѣзанную луковицу, 2—3 ложки хорошаго постнаго масла размѣшиваютъ на горячей плитѣ съ полной столовой ложкой муки, разводятъ кипяткомъ и выливаютъ въ супъ. Затѣмъ кладутъ соленые огурцы, варятъ еще немного и подаютъ на столъ.

№ 103. Супъ изъ бѣлыхъ грибовъ.

Для этого супа годятся какъ свѣжіе грибы, такъ и консервы въ жестянкахъ и сушеные грибы. Вмѣсто бѣлыхъ грибовъ можно взять березовики, только ихъ надо тщательно пе-

ресмотрѣть, чтобы не было червивыхъ. Срѣзавъ прочь корешки, шинкуютъ шляпки узкими полосками, кладутъ въ кастрюлю, посыпаютъ солью и бѣлымъ перцемъ, вливаютъ 2 ложки хорошаго постнаго масла, кладутъ очищенную, нашинкованную луковицу и тушатъ все вмѣстѣ на легкомъ огнѣ 10—15 мин., 2—3 бут. кипящей воды подправляютъ 1 ложкой муки съ 1 ложкой масла, даютъ прокипѣть, кладутъ грибы и варятъ 10 минутъ. Къ супу подаютъ гренки. Сушеныхъ грибовъ берутъ $^1/_4$—$^1/_2$ ф.

№ 104. Супъ изъ кислой капусты съ устрицами.

Отжавъ 1—2 ф. кислой капусты кладутъ вмѣстѣ съ нашинкованной луковицей въ кастрюлю, вливаютъ 2—3 ложки постнаго масла и тушатъ, часто подливая воды, пока капуста не будетъ мягкой. Затѣмъ всыпаютъ полную ложку муки, перемѣшиваютъ, какъ можно лучше, и тушатъ еще немного. Напослѣдокъ вливаютъ кипящей воды и, прокипятивъ, кладутъ устрицы, зажаренныя въ постномъ маслѣ. За неимѣніемъ устрицъ берутъ судака или щуку. Рыбу надо вычистить, промариновать слегка и, нарѣзавъ маленькими кусочками, обвалять въ мукѣ и на легкомъ огнѣ поджарить съ обѣихъ сторонъ на сковородѣ, въ постномъ маслѣ и подать съ супомъ. Подаютъ гренки.

№ 105. Супъ изъ овощей.

1 ф. зеленыхъ бобовъ очищаютъ отъ волоконъ, шинкуютъ наискось не особенно тонкими полосками, затѣмъ берутъ мелкую морковь и, оскобливъ, рѣжутъ въ длину полосками, и очищаютъ еще 20 шт. мелкаго картофеля. Все это кладутъ въ кипящую воду, солятъ слегка и варятъ до мягкости, на большомъ огнѣ. На сковородѣ размѣшиваютъ ложку постнаго масла съ ложкою муки, разбавляютъ кипяткомъ, выливаютъ въ супъ и варятъ еще короткое время. Въ супъ всыпаютъ зеленой петрушки и подаютъ съ гренками.

№ 106. Гороховый супъ.

1 ф. перебраннаго желтаго, сушенаго гороха, съ вечера

размачиваютъ въ выкипяченной, остывшей водѣ. Утромъ сливаютъ воду, наливаютъ 4 бут. свѣжей воды и варятъ на слабомъ огнѣ, пока горохъ не сдѣлается мягкимъ; тогда кладутъ немного соли. Очищенную, мелко изрѣзанную луковицу кладутъ на сковороду и варятъ до мягкости въ двухъ ложкахъ постнаго масла, потомъ всыпаютъ 1 ложку муки и, какъ только масса сдѣлается прозрачной, перекладываютъ въ горохъ и, поваривъ немного, подаютъ на столъ. Къ гороховому супу подаютъ гренки. Въ супъ можно положить жаренаго угря.

№ 107. Луковый супъ.

5—6 очищенныхъ луковицъ нарѣзаютъ сначало ломтиками а затѣмъ мелко шинкуютъ и тушатъ до мягкости въ 2 ложкахъ хорошаго постнаго масла; затѣмъ всыпаютъ ложку муки, перемѣшиваютъ пока не получится прозрачная масса, которую разводятъ 2—3 бут. очищеннаго рыбнаго бульона, свареннаго съ кореньями. Поваривъ немного, подаютъ съ гренками.

в) Холодные и горячіе рыбные супы.

№ 1. Окрошка.

Берутъ полную мелкую тарелку всевозможнаго холоднаго жаркого—говядины, телятины, курицы, затѣмъ полную мелкую тарелку картофеля, столько же очищенныхъ свѣжихъ огурцовъ, 4—5 яицъ въ крутую (всѣ эти припасы должны быть нарѣзаны маленькими четырехугольными кусочками), полную столовую ложку мелко нарѣзаннаго укропа и 1 чайную ложку шниттлука; все это кладутъ въ 2 бут. готоваго, подправленнаго мукою холоднаго бульона, размѣшаннаго съ 1 ф. сметаны, кислымъ квасомъ и небольшимъ количествомъ горчицы. Перемѣшавъ все вмѣстѣ, какъ можно лучше, выливаютъ въ миску, и кладутъ нѣсколько кусочковъ льду. Окрошка должна быть полугустою.

Окрошку можно также приготовить безъ мяса. Берутъ нашинкованные, вареные зеленые бобы, мелко нарѣзанные жареные грибы, нарѣзанные кусочками кислые яблоки и свеклу, немного винограда, нѣсколько венгерскихъ сливъ, нарѣзанныхъ

кусочками и 3—4 яйца въ крутую. Все это размѣшиваютъ въ вышеописанномъ бульонѣ.

№ 2. Холодецъ съ рыбой.

Сваривъ супъ изъ судака или какой либо другой хорошей рыбы, вынимаютъ ее вонъ, кладутъ въ супъ пряности, процѣживаютъ, подправляютъ какъ сказано въ № 1 и даютъ остыть; затѣмъ кладутъ въ миску сметану, квасъ, мелко нарѣзанный укропъ, немного соли, горчицу и полную тарелку очищенныхъ раковыхъ шеекъ. Съ вареной рыбы снимаютъ кожу, выбираютъ кости, нарѣзаютъ мясо маленькими кусочками и кладутъ въ миску вмѣстѣ съ 5 мелко нарѣзанными яйцами въ крутую и 2 свѣжими огурцами безъ сѣмянъ. Въ бульонъ кладутъ полную тарелку очищеннаго кочаннаго салата и выливаютъ въ миску. Листья салата должны быть совершенно очищены отъ стеблей и кочерыжки. Вмѣсто рыбнаго бульона можно взять говяжій или телячій, какъ въ предыдущемъ №.

№ 3. Холодецъ съ лососиной.

Свѣжую лососину приготовляютъ совершенно также, какъ судака (въ № 2), затѣмъ берутъ холодную жареную дичь съ бѣлымъ мясомъ и нарѣзаютъ маленькими четырехугольными кусочками. Въ приготовленный бульонъ (какъ въ № 2) кладутъ полное блюдце жаренаго мяса, свѣжепросольный огурецъ, который надо сварить до мягкости и остудить и 3 яйца въ крутую. Квасъ для холодца долженъ быть совершенно свѣжій. Въ холодецъ можно положить еще полную чашку нарѣзанныхъ раковыхъ шеекъ.

№ 4. Холодецъ изъ раковыхъ шеекъ.

Берутъ большую, полную глубокую тарелку раковыхъ шеекъ и клешней; шейки разрѣзаютъ на маленькіе кусочки, а клешни оставляютъ цѣльными. Кромѣ того въ холодецъ кладутъ 6 нарѣзанныхъ яицъ, сваренныхъ въ крутую, а въ остальномъ поступаютъ совершенно также, какъ указано въ № 2, только здѣсь не кладутъ огурцовъ и салата. Вмѣсто рыбнаго бульона, можно взять куриный или говяжій, которые даже придадутъ

лучшій вкусъ. Можно также положить вареной, нѣжной ветчины или бычій, или телячій языкъ. нарѣзанный маленькими кусочками.

№ 5. Холодецъ по-польски.

Красную свеклу варятъ до мягкости, чистятъ и нарѣзаютъ маленькими четырехугольными кусочками; вычищенные листья свекольника, отвариваютъ въ мясномъ бульонѣ, даютъ хорошенько обтечь и рѣжутъ очень мелко. Въ холодномъ бульонѣ, подправленномъ мукою, размѣшиваютъ квасъ со сметаной, кладутъ укропъ, шнитлукъ, раковыя шейки, 4 яйца къ крутую, свѣжіе очищенные огурцы, филеи отъ 3 утокъ и 1 курицы, столовую ложку только-что нарѣзаннаго свекольника, ломтики лимона и немного горчицы. Вмѣсто свекольника можно положить щавель или то и другое пополамъ. Подавая на столъ, въ миску кладутъ кусочки льда.

№ 6. Очень вкусный супъ изъ рыбы.

Изъ судака выходитъ очень вкусный рыбный супъ. Вмѣсто судака можно взять окуней или щуку. Изъ 3—5 фунтовой хорошо вычищенной рыбы вырѣзаютъ изъ спины кусокъ около фунта и откладываютъ въ сторону, а оставшуюся рыбу заливаютъ 4 бут. холодной воды и ставятъ вариться. Снявъ до чиста пѣну, кладутъ соль. 2 очищенныя луковицы, 8 зеренъ англійскаго перца, 2 лавровыхъ листа и 6 зеренъ чернаго перца; варятъ до тѣхъ поръ, пока рыба почти разварится. Снявъ кастрюлю съ огня, вынимаютъ рыбу, уваривають супъ до 3 бут. и процѣживаютъ сквозь волосяное сито; когда супъ совершенно отстоиться, сливаютъ его осторожно (чтобы не попалъ отстой) въ чисто вымытую кастрюлю, кладутъ полную столовую ложку хорошаго масла и нѣсколько ломтиковъ лимона, совершенно очищенныхъ отъ желтой и бѣлой кожицы. Варятъ супъ 1/4 часа. Между тѣмъ изъ вырѣзаннаго куска рыбы приготовляютъ клецки и чайной ложкой спускаютъ ихъ въ кипящій супъ, давая ему кипѣть на легкомъ огнѣ. Потомъ заправляютъ супъ мучной подправкой, варятъ еще 10 мин. и кладутъ сваренный отдѣльно картофель (15—20 штукъ). Вы-

литый въ миску супъ посыпаютъ мелко нарѣзаннымъ укропомъ и шнитлукомъ и тотчасъ же подаютъ на столъ, пока клецки не опустились на дно.—Въ супъ кладутъ чашку хорошей сметаны и даютъ прокипѣть.

№ 7. Супъ изъ рыбы съ солеными огурцами.

Въ приготовленный (какъ сказано въ предыдущемъ №) супъ кладутъ полную мелкую тарелку очищенныхъ соленыхъ огурцовъ, безъ сѣмянъ, нашинкованныхъ узкими полосками длиною въ $1^1/_2$ дюйма. Огурцы надо сперва отварить, чтобы были полумягкими, положить въ супъ, въ которомъ и варить до готовности. Къ огурцамъ можно прибавить еще шампиньоновъ и картофель.

№ 8. Рыбный супъ съ кореньями и фрикадельками.

Приготовляютъ рыбный супъ по рецепту № 6. Въ отдѣльной кастрюлѣ отвариваютъ въ водѣ полную мелкую тарелку моркови и петрушки, нарѣзанныхъ тонкими ломтиками, которые вырѣзаны зубчиками; для супа берутъ не особенно толстые корни моркови и петрушки и вырѣзаютъ сердцевину. Чтобы супъ былъ покрѣпче въ него кладутъ еще 2—3 ф. рыбы и нѣсколько ломтиковъ лимона, варятъ, процѣживаютъ сквозь сито и очищаютъ. Сливъ съ готовыхъ кореньевъ воду, кладутъ ихъ въ супъ вмѣстѣ съ вареннымъ, вычищеннымъ картофелемъ, величиною съ грецкій орѣхъ, и варятъ на самомъ слабомъ огнѣ еще 10 мин. Когда супъ вылитъ уже въ миску, кладутъ отдѣльно сваренныя клецки изъ рыбы и всыпаютъ мелко нарѣзаннаго укропа или шнитлука.

№ 9. Супъ изъ свѣжей лососины съ шампиньонами и трюфелями.

Въ приготовленный по рецепту № 6 супъ кладутъ подправку, приготовленную изъ полной ложки масла (постнаго или скоромнаго) и небольшого количества муки, даютъ прокипѣть и кладутъ полную мелкую тарелку тушеныхъ въ маслѣ шампиньоновъ. Выливъ супъ въ миску кладутъ тушеные въ маслѣ ломтики лососины, нѣсколько вареныхъ трюфелей, нарѣзанныхъ маленькими кусочками, и ломтика два лимона. Если

же не кладутъ трюфелей, то вмѣстѣ съ шампиньонами въ супъ кладутъ нѣсколько штукъ варенаго картофеля, величиною съ орѣхъ. Этотъ супъ, какъ и вообще всѣ рыбные супы, долженъ быть крѣпкимъ и имѣть кисловатый вкусъ. Кто желаетъ можетъ положить въ супъ эссенціи изъ анчоусовъ. Лососину можно тушить въ кисломъ винѣ, вмѣсто масла. Если супъ назначается для постнаго стола, то скоромное масло замѣняютъ хорошимъ постнымъ. Въ этотъ супъ можно также положить свѣжихъ или сухихъ бѣлыхъ грибовъ. 1/4 ф. сушеныхъ грибовъ надо сначала помочить, затѣмъ нашинковать узкими полосками и варить въ супѣ.

№ 10. Супъ изъ свѣжей лососины.

Приблизительно, изъ 4-хъ фунтового лососка вырѣзаютъ 1 ф. филея, а оставшіеся 3 ф. варятъ, какъ судака въ № 6. Оставленный филей нарѣзаютъ кусочками и кладутъ на 2 часа въ бѣлое вино съ лимоннымъ сокомъ. Передъ тѣмъ какъ подать супъ на столъ, ломтики лососины поджариваютъ на сковородѣ въ маленькой, полной ложкѣ масла, чтобы были слегка зарумянены съ обѣихъ сторонъ. Къ этому супу подаютъ клецки изъ устрицъ и въ такомъ видѣ онъ считается однимъ изъ самыхъ тонкихъ суповъ.

№ 11. Англійскій супъ изъ лососины.

Вскипятивъ 3 бут. воды съ маленькой ложкой соли, 1 луковицей и 5 зер. англійскаго перца, кладутъ 2 ф. свѣжей лососины, нарѣзанной кусками и варятъ до готовности. Снявъ до чиста пѣну, вынимаютъ рыбу, кладутъ ее на тарелку и даютъ остыть; затѣмъ снимаютъ кожу и нарѣзаютъ маленькими кусочками; отдѣливъ отъ нихъ 1/4 часть, мелко толкутъ её въ каменной ступкѣ вмѣстѣ съ одною частью омаровыхъ или раковыхъ шеекъ, маленькой ложкой сардельнаго (анчоусоваго) масла и 1/2 чашкой шампиньоновъ, тушеныхъ въ маслѣ. Истолченную массу протираютъ сквозь частое волосяное сито и перемѣшиваютъ съ процѣженнымъ сквозь сито, очищеннымъ супомъ. Столовую ложку муки подрумяниваютъ на сковородѣ, съ 1/4 фун. свѣжаго масла, разводятъ 2—3 ложками рыбнаго

бульона и протираютъ сквозь сито въ супъ. Давъ вскипѣть одинъ разъ, прибавляютъ еще немного сардельной эссенціи и, приправивъ маленькой чашкой сметаны, кладутъ кусочки рыбы.

№ 12. Супъ изъ лососины съ зеленымъ горохомъ по-англійски.

1½ ф. свѣжей лососины нарѣзаютъ ломтиками, посыпаютъ солью и перцемъ и тушатъ до готовности въ растопленномъ маслѣ. Въ то же время въ телячьемъ бульонѣ варятъ до мягкости кочанъ салата и протираютъ сквозь волосяное сито. Протертый салатъ перемѣшиваютъ съ полной маленькой тарелкой зеленаго гороха и разводятъ до надлежащей густоты, чистымъ телячьимъ бульономъ. Горохъ также тушатъ, до мягкости, въ маслѣ съ бульономъ. Когда супъ на плитѣ сдѣлается горячимъ, въ него кладутъ ломтики тушеной лососины. Въ мискѣ рамѣшиваютъ сливки и вливаютъ потихоньку горячій супъ.

№ 13. Супъ изъ устрицъ по-французски.

Двѣ дюжины вскрытыхъ устрицъ кладутъ въ кастрюлю, выливаютъ туда же жидкость, находящуюся въ раковинахъ, и, прибавивъ ложку свѣжаго масла, тушатъ короткое время. Затѣмъ кладутъ чашку шампиньоновъ, нарѣзанныхъ кусочками, потомъ подправляютъ мучнымъ соусомъ, еще тушатъ все вмѣстѣ и, разбавивъ 4 бут. хорошаго бульона, подаютъ съ пирожками.

№ 14. Супъ изъ устрицъ по-американски.

Въ 4 бут. слабаго бульона, кладутъ 3 дюжины вскрытыхъ устрицъ, вмѣстѣ съ жидкостью. Кастрюлю ставятъ на горячую плиту и, какъ только закипитъ, сливаютъ бульонъ, а устрицы отставляютъ въ сторону. Въ кастрюлѣ поджариваютъ ¼ ф. масла съ маленькой ложкой муки, вливаютъ жидкость, въ которой варились устрицы и даютъ сильно прокипѣть. Затѣмъ вливаютъ чашку сливокъ, хорошо размѣшиваютъ, всыпаютъ кайенскаго перца и выливаютъ на устрицы, положенныя въ

миску. Въ супъ кладутъ еще нѣсколько ломтиковъ лимона. Подаютъ гренки.

№ 15. Супъ изъ угря съ краснымъ виномъ.

Съ большого угря снимаютъ кожу, дѣлятъ его пополамъ вдоль спины и рѣжутъ на куски въ 2 пальца шириною. Куски угря моютъ въ двухъ водахъ и ставятъ варить въ смѣси, приготовленной изъ воды, пополамъ съ краснымъ виномъ, съ прибавкой соли по вкусу, одной луковицы, 10 зер. англій-

Рис. 16. Угорь.

скаго перца и 2-хъ лавровыхъ листовъ. Какъ только угорь будетъ готовъ, его надо вынуть и накрыть. Супъ процѣживаютъ сквозь сито, даютъ отстояться и выливаютъ обратно въ кастрюлю; затѣмъ прибавляютъ бульонъ (приготовленный изъ говядины пополамъ съ телятиной) съ рыбными клецками (какъ въ № 6) и чашкой шампиньоновъ; бульонъ долженъ быть подправленъ мукою. Въ миску кладутъ кусочки угря и вливаютъ супъ.

№ 16. Еще супъ изъ угря съ виномъ.

Вычищеннаго и разрѣзаннаго (какъ сказано въ предыдущемъ №) угря кладутъ вмѣстѣ съ солью, 2-мя лавровыми листами, 2-мя луковицами и 4—5 зернами англійскаго перца, въ кастрюлю, наливаютъ краснаго или слабаго бѣлаго вина и ставятъ варить; вино должно быть налито на 1 дюймъ выше рыбы со снадобьями. — Когда все будетъ готово, снимаютъ пѣну, вынимаютъ рыбу и кладутъ ее въ миску. Заранѣе приготовленный бульонъ (какъ въ № 13) подправляютъ для густоты ложкой масла и мучнымъ соусомъ, пропускаютъ сквозь сито, выливаютъ въ миску, кладутъ немного тушеныхъ шам-

пиньоновъ или чашку трюфелей, нарѣзанныхъ маленькими кусочками, 5—6 зеренъ перца и кромѣ этого клецки изъ устрицъ или телячьихъ мозговъ; въ супъ подливаютъ вино, въ которомъ варились устрицы.

№ 17. Уха изъ стерляди на шампанскомъ.

Для 10—12 чел. берутъ 8 бут. готоваго куринаго бульона. Очищенный, какъ слѣдуетъ, бульонъ выливаютъ въ кастрюлю, кладутъ 1 очищенную луковицу, 6 зер. англійскаго перца и 1 маленькій лавровый листокъ. Выпотрошивъ 3 фунтовую стерлядь, обмываютъ начисто, взрѣзаютъ вдоль спины, снимаютъ кожу и нарѣзаютъ кусочками въ 1½ дюйма величиною. Когда бульонъ закипитъ, какъ слѣдуетъ, кладутъ рыбу и варятъ на легкомъ огнѣ до готовности, снимая до чиста пѣну. Когда рыба будетъ готова, вливаютъ по усмотрѣнію шампанскаго и кладутъ 2 ломтика лимона, совершенно очищеннаго объ бѣлой кожицы и зеренъ. Уху подаютъ вмѣстѣ съ рыбой. Можно подать пирожки, или вмѣсто нихъ положить въ уху клецки изъ устрицъ. Вмѣсто шампанскаго можно влить бѣлое вино.

Постные рыбные супы.

№ 18. Уха изъ окуней.

Самые вкусные окуни бываютъ въ маѣ и іюнѣ. Нѣсколько штукъ самыхъ свѣжихъ окуней обмываютъ въ двухъ водахъ, осторожно потрошатъ, чтобы не раздавить желчи, кладутъ въ кастрюлю, вливаютъ холодной рѣчной воды, прибавляютъ 1 большую или 2 маленькія очищенныя луковицы, соли сколько нужно, 2—3 зерна перца и ставятъ вариться. Чешую можно соскоблить или варить вмѣстѣ съ нею — безразлично. Воды вливаютъ столько, чтобы она была выше рыбы на два пальца. Готовую рыбу вынимаютъ ложкой и кладутъ въ миску, а уху процѣживаютъ сквозь волосяное сито, въ другую кастрюлю, ставятъ на плиту на теплое мѣсто и, давъ отстояться, выливаютъ въ миску на рыбу.

№ 19. Уха изъ ершей.

20 штукъ крупныхъ выпотрошенныхъ ершей моютъ въ соленой водѣ и варятъ, какъ окуней въ № 18. Подавая на столъ въ уху кладутъ ломтики лимона. Такимъ же образомъ варятъ уху изъ леща.

№ 20. Уха изъ осетрины.

Берутъ кусокъ осетрины отъ хвоста въ 2—3 ф. вѣсомъ; вымывъ и вычистивъ нарѣзаютъ маленькими кусочками. Въ кастрюлѣ кипятятъ въ продолженіи ¼ часа, 6 бут. воды съ 2-мя очищенными луковицами, 3 лавровыми листами, 8 зернами англійскаго перца, 8 зернами бѣлаго перца и горстью соли. Затѣмъ кладутъ нарѣзанную осетрину и варятъ на легкомъ огнѣ, дочиста снимая пѣну. Въ другой кастрюлѣ варятъ 2 хорошо вычищенныя петрушки, сельдерей и 2 моркови; все это должно быть мелко нашинковано. Когда коренья будутъ на половину готовы, сливаютъ воду и кладутъ въ уху. Вычистивъ 4 хорошихъ соленыхъ огурца, выбрасываютъ сѣмена, шинкуютъ также, какъ коренья и отвариваютъ въ отдѣльной кастрюлѣ. Когда огурцы сварятся на половину, сливаютъ воду, и кладутъ ихъ также въ уху, вмѣстѣ съ 20—30 маленькими сваренными круглыми картошками. Готовую уху посыпаютъ мелко нарѣзаннымъ укропомъ и тотчасъ же подаютъ на столъ.

№ 21. Супъ изъ судака *(на 5 чел.)*.

Берутъ 2—3 фун. судака (все равно крупной или мелкой рыбы), хорошенько вычищаютъ и моютъ. Вскипятивъ 5 бут. воды съ лукомъ, перцемъ и лавровымъ листомъ (какъ въ прошломъ №) кладутъ рыбу и варятъ, дочиста снимая пѣну. Въ супъ кладутъ 20 очищенныхъ, сваренныхъ маленькихъ цѣльныхъ картошекъ и ломтикъ очищеннаго лимона. Въ отдѣльную кастрюлю вливаютъ 2 столов. лож. хорошаго масла, всыпаютъ полную ложку муки, вымѣшиваютъ на горячей плитѣ въ прозрачную массу, подливаютъ чашку воды и, помѣшивая, чтобы не было комковъ, даютъ прокипѣть, затѣмъ

выливаютъ въ супъ и варятъ короткое время. Передъ тѣмъ какъ положить картофель, въ супъ кладутъ нѣсколько штукъ нашинкованныхъ бѣлыхъ грибовъ, грибы надо сначала помочить. Въ готовый супъ всыпаютъ укропъ или шнитлукъ. Не слѣдуетъ давать рыбѣ перевариваться. Для приготовленія супа надо 1½ часа.

№ 22 Супъ изъ соленой рыбы.

Берутъ 2—3 ф. хорошей соленой рыбы, все равно какой, и вымачиваютъ въ продолженіи 2-хъ часовъ, иначе она не будетъ годится для употребленія. Положивъ 2 ф. рыбы, въ кастрюлю наливаютъ 5 бут. холодной воды, кладутъ 2 очищенныя луковицы, 1 лавровый листъ, 5 зеренъ англійскаго перца и варятъ на легкомъ огнѣ, снимая дочиста пѣну. Соленая рыба тверже и варится труднѣе. Когда рыба будетъ готова, въ супъ кладутъ сваренный картофель и, поваривъ немного, подаютъ вмѣстѣ съ рыбой на столъ. Въ супъ всыпаютъ немного зеленаго лука. — Въ этотъ супъ не кладутъ постнаго масла.

№ 23. Постная окрошка изъ рыбы.

Берутъ 2 фун. какой-нибудь вареной рыбы щуки, судака. осетрины или лососины (съ которыхъ надо снять кожу), выбираютъ кости, а мясо нарѣзаютъ маленькими кусочками, кладутъ въ миску, прибавляютъ 5—6 хорошихъ соленыхъ огурцовъ, очищенныхъ отъ кожи и сѣмянъ и нашинкованныхъ самыми узкими полосками, 4—5 шт. свареннаго холоднаго картофеля, тоже нарѣзаннаго мелко, ½ ф. бѣлыхъ грибовъ, 1 ложку мелко нарѣзаннаго укропа, 1 ложку мелко нарѣзаннаго лука. Все это разводятъ 2—3 бут. хорошаго кислаго кваса. Кто желаетъ можетъ еще влить нѣсколько ложекъ ухи. Если окрошка приготовляется изъ лососины или лаксъ-форели, то кладутъ свѣжіе огурцы вмѣсто соленыхъ. Окрошку можно приготовить безъ рыбы, изъ однихъ овощей.

———

с) Сладкіе супы.

№ 1. Супъ изъ апельсиновъ съ шампанскимъ или какимъ-нибудь другимъ бѣлымъ виномъ (*на 6 чел.*).

$^1/_4$ ф. саго варятъ въ $2^1/_2$ бут. воды, въ закрытой кастрюлѣ, на слабомъ огнѣ. Какъ только саго будетъ готово, сливаютъ воду. На кусочкѣ сахара стираютъ цедру съ одного апельсина. Выжатый изъ 4 апельсиновъ сокъ выливаютъ сквозь сито на саго, кладутъ сахаръ, отертый о цедру и вливаютъ 1 бут. воды, вскипяченной съ маленькой ложкой картофельной муки. Выливъ въ миску, ставятъ въ холодное мѣсто, лучше всего на ледъ. Передъ подачей вливаютъ бутылку шампанскаго или какого-нибудь другого бѣлаго вина и кладутъ нѣсколько кусочковъ льда. Вмѣсто вина можно положить варенья. Къ супу подаютъ какое-нибудь печенье.

№ 2. Супъ изъ апельсиновъ въ другомъ родѣ (*на 5—6 чел.*).

Вычистивъ три королька, тщательно снимаютъ всю бѣлую кожицу. Апельсины нарѣзаютъ ломтиками, пересыпаютъ сахаромъ и ставятъ на ледъ. Въ кастрюлю вливаютъ сквозь сито сокъ, выжатый изъ 8 апельсиновъ, прибавляютъ 2 бут. воды, для приданія густоты подправляютъ слегка картофельной мукою и кладутъ по вкусу сахару. Кто желаетъ, можетъ влить немного кислаго бѣлаго вина. Готовый супъ вливаютъ въ миску, кладутъ чашку свареннаго, крупнаго разсыпчаго риса, который нужно сначала облить нѣсколько разъ водою, чтобы не оставалось слизи. Послѣ всего кладутъ стоявшіе на льду, ломтики апельсина, вынувъ изъ нихъ сѣмячки.

№ 3. Супъ со старой малагой.

Сваривъ саго (какъ сказано въ № 1), вливаютъ въ него, вмѣсто шампанскаго, старой малаги, слегка разбавленной водою. Въ отдѣльной кастрюлѣ варятъ въ небольшомъ количечествѣ воды сливы, абрикосы и нѣсколько штукъ сушеныхъ грушъ. Сливъ воду, даютъ плодамъ обсохнуть и переклады-

ваютъ въ супъ. Сливы надо варить съ большимъ количествомъ сахара, котораго вообще требуется много для этого кушанья. Къ супу подаютъ сладкіе пирожки или сахарные сухарики.

№ 4. Супъ изъ краснаго вина съ вишнями и сливами (*на 4—5 чел.*).

Приготовивъ саго (какъ указано въ № 1) вливаютъ 1 бут. краснаго легкаго вина, 1/2 бут. вскипяченой воды и кладутъ сахаръ по вкусу. Затѣмъ варятъ сливы (см. № 3). Въ супъ вливаютъ нѣсколько ложекъ увареннаго вишневаго сока, кладутъ ягоды, оставшіяся цѣльными, а также и сливы и прибавляютъ немного ванильной воды, для полученія которой нужно маленькій кусочекъ ванили настоять въ водѣ. Вкусъ ванили не долженъ имѣть перевѣса. Къ супу подаютъ маленькіе сахарные сухарики или мелкое пирожное. Этотъ супъ можно приготовлять безъ сливъ только съ вишневымъ сокомъ и ягодами, можно подправить ложкой картофельной муки, размѣшанной въ водѣ, и положить въ него 1/2 ф. крупнаго изюма, свареннаго въ сахарной водѣ.

№ 5. Супъ изъ свѣжихъ яблоковъ и земляники съ краснымъ виномъ и сбитыми сливками (*на 5—6 чел.*).

Въ приготовленное саго (см. № 1) вливаютъ бутылку краснаго вина и 1 1/2 бут. воды, кладутъ 2—3 куска сахара, отертаго о лимонную цедру, всыпаютъ кромѣ того, еще по вкусу сахара, прибавляютъ 3 полныхъ ложки вытекшаго самимъ собой сока ананасной земляники и подправляютъ маленькой ложкой картофельной муки, разведенной въ водѣ. Очищаютъ отъ кожи хорошіе антоновскіе яблоки и машинкой выкалываютъ сердцевину съ сѣмячками. Въ хорошо вычищенномъ тазу для варенья приготовляютъ сиропъ изъ 1 ф. сахару и 1 бут. воды. Когда съ сиропа будетъ дочиста снята вся пѣна, въ него кладутъ рядъ нарѣзанныхъ яблоковъ и, какъ только они будутъ готовы, выбираютъ ложкой, а взамѣнъ кладутъ рядъ свѣжихъ яблоковъ и продолжаютъ поступать такимъ образомъ, пока всѣ яблоки не будутъ сварены. Яблоки опускаютъ въ супъ и подаютъ съ бисквитами 1/2 бут. сливокъ, взбитыхъ съ небольшимъ количествомъ сахара и ванили.

№ 6. Супъ изъ вина съ ананасомъ и грушами.

Этотъ супъ приготовляютъ также какъ супъ № 5, только яблоки и землянику замѣняютъ ананасомъ съ грушами.

№ 7. Супъ изъ вишень съ краснымъ виномъ *(на 4—5 чел.)*.

2 ф. обыкновенной вишни протираютъ въ миску сквозь частое волосяное сито и вливаютъ 1/2 бут. краснаго вина, смѣшаннаго по вкусу съ сахаромъ и кипяченой водой. 1 ф. вишенъ очищаютъ отъ косточекъ, кладутъ на блюдо, заливаютъ 1/4 бут. сахарнаго сиропа и оставляютъ 2 часа въ покоѣ. Какъ только вишни вберутъ въ себя сиропъ, ихъ кладутъ въ супъ. Подаютъ пирожки или маленькіе сухарики.

№ 8. Супъ изъ вина *(на 4—6 чел.)*.

Бутылку легкаго бѣлаго вина варятъ съ 3/4 бут. воды и 2 кусками сахара, отертаго о лимонную цедру. Деревянною ложкой взбиваютъ 4 желтка съ 2 цѣльными яйцами и полнымъ пивнымъ стаканомъ мелкаго сахара. Какъ только яйца будутъ взбиты и закипитъ вино, снимаютъ кастрюлю съ огня. Сильно взбивая сначала вливаютъ въ яйца 2 ложки вина, а затѣмъ половину всего количества вина, въ то же время не переставая сильно взбивать вѣничкомъ. Вино, взбитое съ яичной пѣной, выливаютъ въ кастрюлю (съ остальнымъ виномъ) и взбиваютъ вѣничкомъ до тѣхъ поръ, пока яичная пѣна не соединится съ виномъ вполнѣ. Къ супу подаютъ сахарные сухарики или пирожки. Вино можно взять пополамъ съ водой.

№ 9. Супъ изъ вина со сметаной.

Варятъ (какъ въ предыдущемъ №) вино съ водой, желтками и сахаромъ, и кладутъ въ него 1/2 ф. хорошей, густой, свѣжей сметаны, предварительно размѣшанной съ нѣсколькими ложками супа. Супъ надо мѣшать до тѣхъ поръ, пока онъ не вберетъ въ себя всю сметану; тогда выливаютъ въ миску и подаютъ съ легкимъ пирожнымъ.

№ 10. Супъ изъ вина съ шоколадомъ.

1 бут. кисловатаго бѣлаго вина, варятъ съ 1 бут. воды. На блюдѣ взбиваютъ 5 желтковъ съ 1 цѣльнымъ яйцомъ и чашкой сахара, всыпаютъ $^1/_4$ ф. мелко натертаго шоколада и немного ванили и, перемѣшавъ какъ можно лучше, кладутъ въ супъ, который надо взбивать до тѣхъ поръ, пока не вспѣнится. Супъ подаютъ горячимъ или холоднымъ. Къ нему подаются бисквиты.

№ 11. Супъ изъ ананаса и вина *(на 5—6 чел.)*.

На слабомъ огнѣ варятъ въ сиропѣ, приготовленномъ изъ $1^1/_2$ бут. воды и $^3/_4$ ф. сахару, маленькій очищенный ананасъ, нарѣзанный кусочками. Какъ только кусочки ананаса будутъ мягкими, ихъ протираютъ деревянной ложкой сквозь частое волосяное сито и вливаютъ въ миску Vin de Graves.

№ 12. Кальте шале изъ ананаса *(на 5—6 чел)*.

$^1/_4$ часть очищеннаго ананаса нарѣзаютъ кусочками, посыпаютъ сахаромъ и ставятъ на ледъ. На оставшуюся часть ананаса наливаютъ 1 бут. воды, кладутъ $^1/_2$ ф. сахару, на нѣсколько кусковъ котораго надо стереть цедру съ лимона, и ставятъ варить. Когда вскипитъ нѣсколько разъ и пѣна будетъ снята дочиста, пропускаютъ сквозь частое волосяное сито, вливаютъ бутылку легкаго рейнвейна и прибавляютъ по вкусу лимоннаго сока. На куски ананаса, стоявшаго на льду, наливаютъ $^1/_2$ чашки сахарнаго сиропа, варятъ $^1/_2$ часа, выливаютъ въ супъ и ставятъ на ледъ. Подаютъ съ бисквитами. Супъ можно подправить густымъ соусомъ изъ свареннаго съ водою небольшого количества картофельной муки.

№ 13. Кальте шале изъ малины.

2 ф. хорошо перебранной малины густо посыпаютъ сахаромъ и ставятъ на 2—3 часа на ледъ. 3 ф. малины протираютъ сквозь частое сито и перемѣшиваютъ съ приготовленнымъ по вкусу сахарнымъ сиропомъ, кислымъ виномъ и

1 частью воды; потомъ кладутъ малину (которая была на льду) и ставятъ на ледъ. Подаютъ съ бисквитами.

№ 14. Холодецъ изъ земляники съ мадерой *(на 4—5 чел.)*.

2 большихъ стакана протертой земляники размѣшиваютъ въ сахарномъ сиропѣ, прибавляютъ 2 куска сахару, отертаго о лимонную цедру, выжатый (безъ зеренъ) сокъ изъ 1/2 лимона и пивной стаканъ мадеры. 1 1/2 бут. вскипяченой воды подправляютъ картофельной мукою (1 ложку картофельной муки размѣшиваютъ съ дѣтской ложкой воды), чтобы было густо и, когда остынетъ, выливаютъ въ супъ и ставятъ его на ледъ.—Напослѣдокъ кладутъ въ супъ чашку садовой земляники, облитой сахарнымъ сиропомъ.

№ 15. Холодецъ изъ грушъ.

Изъ 20—30 грушъ, сваренныхъ въ сахарномъ сиропѣ, протираютъ половину сквозь волосяное сито; протертую массу разбавляютъ слабымъ бѣлымъ виномъ, прибавляютъ 1 1/2 бут. воды, подправленной картофельной мукою, 2 куска сахару, отертаго о лимонную цедру и сахарный сиропъ. Изъ оставшихся грушъ вырѣзаютъ сердцевину, разрѣзаютъ плоды пополамъ и варятъ въ водѣ, пока не сдѣлаются полумягкими. Тогда вынимаютъ изъ воды, снимаютъ кожу и довариваютъ въ жидкомъ сахарномъ сиропѣ. Положивъ груши въ супъ, ставятъ на ледъ.

№ 16. Супъ изъ каштановъ съ виномъ *(на 4—5 чел.)*.

Въ большомъ количествѣ воды варятъ до мягкости 1 ф. каштановъ и очищаютъ отъ наружной и внутренней кожуры. Очищенные каштаны надо тотчасъ же, пока еще горячіе, протереть сквозь частое сито. Въ пюре вливаютъ чашку вскипяченаго молока и перемѣшиваютъ какъ можно лучше. Кипятятъ 2 бут. хорошихъ сливокъ, кладутъ пюре, снимаютъ кастрюлю съ огня, кладутъ еще 4 желтка взбитыхъ съ мелкимъ сахаромъ и размѣшанныхъ съ 2-мя ложками холодныхъ сливокъ. Перемѣшавъ все вмѣстѣ какъ можно лучше, выливаютъ въ миску и прибавляютъ по вкусу кисловатаго бѣлаго

вина, рейнвейна или мадеры. Къ супу подаютъ сахарные сухарики.

№ 17. Супъ изъ вина съ кисло-сладкимъ хлѣбомъ *(на 4—5 чел.)*.

Въ 1½ бут. воды варятъ на легкомъ огнѣ въ закрытой кастрюлѣ, полный пивной стаканъ натертаго черстваго кисло-сладкаго хлѣба; затѣмъ вливаютъ 1 бут. бѣлаго вина, кладутъ 2 куска сахару, отертаго о лимонную цедру, или немного ванили; варятъ до тѣхъ поръ, пока супъ не погустѣетъ, но не слишкомъ долго, чтобы не выкипѣло вино. Когда кастрюля снята съ огня, въ супъ кладутъ 3 желтка, размѣшанные съ 2-мя ложками сахара и 1 чашкой воды, мѣшаютъ, не останавливаясь, 5—8 минутъ и, выливъ въ миску, ставятъ на ледъ. Потомъ прибавляютъ еще чашку густыхъ сливокъ и немного ванили или лимонной цедры.

№ 18. Холодный рисъ съ виномъ *(на 5—6 чел.)*.

½ ф. риса, чисто промытаго холодною водой, варятъ цѣлый часъ въ большомъ количествѣ воды; сливъ воду, рисъ откидываютъ на дурхшлагъ и обливаютъ холодною водою. Когда стечетъ вся вода, рисъ кладутъ обратно въ кастрюлю, вливаютъ бутылку воды, бутылку кисловатаго, бѣлаго вина, прибавляютъ ½ ф. кишмишу, полную чашку свареныхъ сливъ, кусокъ корицы или маленькій кусочекъ ванили и даютъ прокипѣть. Вмѣсто вина можно взять чистаго яблочнаго сока. Рисъ подается холоднымъ.

Другой способъ приготовленія: ¼ ф. риса (приготовленнаго, какъ сказано выше) довариваютъ въ 2 бутылкахъ молока, въ которое положенъ кусокъ корицы, маленькая ложка масла и немного соли; въ кипящую массу вливаютъ бутылку сливокъ, взбитыхъ съ 5-ю желтками. Потомъ кладутъ еще полную ложку толченаго миндаля и чашку изюма, свареннаго въ сахарной водѣ. Подаютъ холоднымъ.

№ 19. Холодецъ изъ манной крупы съ виномъ.

¼ ф. крупной манной крупы наливаютъ холодною водою, кладутъ соль, немного масла и, не мѣшая, варятъ на слабомъ

огнѣ, въ густую кашу, а когда будетъ готова отставляютъ на теплое, но не горячее мѣсто. Ложки двѣ манной каши кладутъ въ миску и размѣшиваютъ по вкусу съ бѣлымъ виномъ и кипяченою водою. Въ кастрюлѣ кипятятъ со стаканомъ воды 3 куска сахару, отертаго о лимонную цедру, выливаютъ въ супъ, куда кладутъ еще $^1/_2$ тарелки кишмиша или сливъ, сваренныхъ въ сахарномъ сиропѣ.

№ 20. Сладкій супъ изъ сушеныхъ плодовъ (*на 4—5 чел.*).

На слабомъ огнѣ варятъ въ 3 бут. воды маленькую чашку таппіоки; надо часто помѣшивать во время варки. Какъ только жидкость сдѣлается прозрачной, вливаютъ какой-нибудь сокъ изъ смородины, клюквы, барбариса или малины, прибавляютъ по вкусу сахара и воды. Затѣмъ кладутъ по $^1/_4$ ф. свареныхъ сушеныхъ фруктовъ: грушъ, сливъ, французскихъ яблокъ и абрикосовъ. Каждый сортъ надо варить отдѣльно въ большомъ количествѣ воды съ небольшою прибавкой сахара. Когда плоды будутъ готовы, сливаютъ воду, и кладутъ ихъ въ супъ. Кто желаетъ можетъ положить въ супъ миндальныя или заварныя клецки.

№ 21. Супъ изъ сушеныхъ плодовъ, приготовленный въ другомъ родѣ.

Приготовивъ супъ по рецепту № 20, даютъ ему совершенно остыть, выливаютъ въ миску и примѣшиваютъ ложку малиноваго, земляничнаго или вишневаго варенья. Сахаръ кладется по вкусу. Къ супу подаютъ бисквиты.

№ 22. Супъ изъ черники съ прибавкой земляники или малины (*на 6—7 чел.*).

На $1^1/_2$ ф. перебранной черники наливаютъ 3 бут. воды и варятъ до тѣхъ поръ пока ягоды не разварятся; тогда кладутъ размѣшанную въ холодной водѣ полную столовую ложку картофельной муки и маленькій кусочекъ корицы и продолжаютъ варить. Чтобы придать супу пріятныйароматъ, прибавляютъ 1 ф. лѣсной земляники или малины; сахаръ кладутъ по вкусу. Мучнистый, но не густой супъ выливаютъ

въ миску и подаютъ горячимъ или холоднымъ, кто какъ пожелаетъ. Если супъ подается горячимъ, тогда кладутъ клецки, сваренныя отдѣльно. Можно супъ пропустить сквозь волосяное сито. Супъ изъ черной смородины варятъ совершенно также.

№ 23. Супъ изъ вишенъ (*на 4—5 чел.*).

1½ ф. очень спѣлой обыкновенной вишни очищаютъ отъ косточекъ, заливаютъ 3 бут. воды, кладутъ по вкусу сахаръ и варятъ до тѣхъ поръ пока вишни не сдѣлаются прозрачными; тогда вливаютъ ложку картофельной муки, размѣшанной въ холодной водѣ и, вскипятивъ, выливаютъ въ миску. Супъ подаютъ горячимъ или холоднымъ. Если его подаютъ горячимъ, то кладутъ заварныя или миндальныя клецки, которыя должны быть сварены отдѣльно. Такой супъ всего вкуснѣе съ миндальными клецками. Если прибавить въ супъ ½ пивнаго стакана краснаго вина, то онъ получитъ особый, тонкій вкусъ. Можно также положить стаканъ малиноваго пюре.

№ 24. Миндальный супъ (*на 4—5 чел.*).

½ ф. очищеннаго миндаля, толкутъ въ ступкѣ очень мелко и, чтобы не дать ему замаслиться, подливаютъ ложечку молока; истолченный миндаль кладутъ въ 1½ бут. парного молока, даютъ вскипѣть нѣсколько разъ, пропускаютъ сквозь частое волосяное сито, протираютъ еще разъ, кладутъ обратно въ кастрюлю и варятъ, прибавивъ еще 2 бут. сливокъ. 4 желтка растираютъ съ 2—3 ложками мелкаго сахара, кладутъ въ супъ и размѣшиваютъ до тѣхъ поръ, пока желтки совершенно не соединятся съ супомъ, тогда надо перестать варить. Въ миску вливаютъ по вкусу мараскина или померанцевой воды; можно также прибавить немножко ванили.

№ 25. Супъ изъ крыжовника со сливками (*на 5—6 чел.*).

2 ф. зеленаго, незрѣлаго крыжовника очищаютъ отъ стебельковъ и вѣнчиковъ, заливаютъ ¼ бут. холодной воды, кладутъ 1 ф. сахару, кусокъ корицы или ванили и, мѣшая

все время, уваривають, на слабомъ огнѣ, въ густой кисель, который выкладываютъ на блюдо и ставятъ на ледъ. Когда кисель остынетъ совершенно, вливаютъ 1½ бут. молока и 1½ бут. сливокъ, кладутъ нѣсколько крупныхъ кусочковъ льда и сильно перемѣшиваютъ все вмѣстѣ. Если желаютъ, могутъ протереть кисель сквозь волосяное сито.—Подаютъ сахарные сухари, миндальныя клецки или какое-нибудь другое печенье.

№ 26. Супъ изъ яблочнаго мармелада со сливками (*на 5—6 чел.*).

Хорошую порцію вычищенныхъ яблоковъ уваривають, какъ крыжовникъ (см. № 25). Густой прозрачный кисель протираютъ сквозь волосяное сито и ставятъ на ледъ. 2 большіе стакана остывшаго киселя кладутъ въ миску и перемѣшиваютъ, какъ крыжовникъ, съ ½ бут. сливокъ и кусочками льда. Взбиваютъ въ густую пѣну ½ бут. сливокъ съ небольшимъ количествомъ ванили и сахара и кладутъ въ супъ, прибавивъ еще пивной стаканъ бѣлаго вина. Подаютъ съ пирожнымъ.

Другой способъ приготовленія. 2 большихъ стакана яблочнаго пюре кипятятъ съ 1 бут. легкаго бѣлаго вина и ½ бут. воды; затѣмъ кладутъ 3 желтка, растертые съ сахаромъ и размѣшанные съ 2-мя ложками вина, и оставляютъ на горячей плитѣ, пока не загустѣетъ. Напослѣдокъ прибавляютъ еще чашку сметаны. Если супъ подаютъ холоднымъ, то вмѣсто сметаны кладутъ сливки, какъ было сказано выше.

№ 27. Супъ изъ земляники или малины (*на 3—4 чел.*).

Тщательно перебранную лѣсную землянику протираютъ деревянною ложкой сквозь частое волосяное сито. ¼ бут. холодной воды, кипятятъ съ рюмкой лучшаго рома и пивнымъ стаканомъ сахара и ставятъ на ледъ, а когда совершенно остынетъ, перемѣшиваютъ съ 3-мя большими стаканами протертой земляники, перекладываютъ въ миску и размѣшиваютъ, какъ крыжовникъ, со сливками и кусочками льда. Подаютъ

со взбитыми сливками (какъ въ предыдущемъ №). Къ супу подаютъ хорошее печенье.

№ 28. Супъ изъ чернаго хлѣба (*на 3—4 чел.*).

2 пивныхъ стакана мелко натертаго черстваго чернаго хлѣба варятъ въ 2 бут. воды, пока супъ не сдѣлается мучнистымъ. Во время варки кладутъ кусокъ корицы, затѣмъ процѣживаютъ, выливаютъ обратно въ кастрюлю и ставятъ на слабый огонь. 3 желтка растираютъ съ чашкою сахара разводятъ рюмкою портвейна и, выливъ супъ, сильно размѣшиваютъ, чтобы не дать яйцамъ свернуться, а потомъ переливаютъ супъ въ миску. Въ совершенно остывшій супъ примѣшиваютъ чашку густыхъ сливокъ.

№ 29. Кальте шале изъ чернаго пива.

1 бут. воды варятъ съ сухарями, пока не получится мучнистая жидкость, въ которую вливаютъ 2 бут. пива; когда смѣсь вскипитъ, снимаютъ пѣну, кладутъ по вкусу сахаръ и ставятъ на ледъ. Затѣмъ прибавляютъ $^1/_4$ бут. взбитыхъ сливокъ и немного лимонной цедры.

№ 30. Горячій или холодный пивной супъ (*на 5—6 чел.*).

Въ кастрюлѣ кипятятъ 3 бут. чернаго пива и снимаютъ дочиста пѣну. 4 желтка взбиваютъ съ 1 цѣльнымъ яйцомъ и маленькой чашкой сахара. Какъ только пиво начнетъ кипѣть, всыпаютъ маленькую чашку натертаго кисло-сладкаго хлѣба и продолжаютъ варить на слабомъ огнѣ до тѣхъ поръ, пока супъ не сдѣлается мучнистымъ. Тогда кладутъ (не переставая все время мѣшать) взбитыя яйца, немного корицы, чашку свѣжей сметаны и варятъ еще 5—8 минутъ. Супъ можно подать горячимъ или холоднымъ. — Горячій супъ можно приготовить другимъ образомъ. Двѣ бутылки слабаго пива варятъ съ двумя сухарями, снимаютъ до чиста пѣну и кладутъ въ супъ самую маленькую ложечку свѣжаго масла, маленькій кусочекъ корицы, немного толченаго миндаля и 2 желтка, растертыхъ до бѣла съ 2-мя ложками мелкаго сахара.

---

d) Молочные супы и каши.

№ 1. Шоколадный супъ (*на 4—5 чел.*).

Кипятятъ 2½ бут. парного молока; 6 желтковъ растираютъ какъ можно лучше съ маленькой чашкой сахара и ¼ ф. мелко-натертаго шоколада. Молоко снимаютъ съ огня; растертые желтки размѣшиваютъ съ нѣсколькими ложками молока и, взбивая безъ остановки, выливаютъ въ кипящее молоко, ставятъ на горячую плиту и продолжаютъ размѣшивать до тѣхъ поръ, пока яйца совершенно смѣшаются съ молокомъ. 3 бѣлка взбиваютъ въ густую пѣну, вмѣстѣ съ полной ложкой сахара и небольшимъ количествомъ ванили. Взбитые бѣлки опускаютъ ложкой въ кипящее молоко, которое оставляютъ на горячей плитѣ, а когда поднимутся осторожно выбираютъ шумовкой и кладутъ въ миску. Подаютъ печенье.

№ 2. Заграничный способъ приготовленія холоднаго молочнаго супа.

Варятъ, только безъ шоколада, такой же молочный супъ, какъ въ предыдущемъ № и ставятъ на ледъ. Въ соотвѣтственное количество взбитыхъ сливокъ вливаютъ 2 ложки хорошаго бѣлаго вина и, передъ подачей на столъ, кладутъ ихъ въ супъ.

№ 3. Раковый супъ на молокѣ (*на 8 чел.*).

Ставятъ кипятить 4 бут. парного молока. Раковыя скорлупки, назначенныя для фаршированья, перемываютъ въ нѣсколькихъ водахъ и до употребленія оставляютъ лежать въ холодной водѣ. Начинка такая же какъ для клецокъ (см. отдѣлъ пироги № 36). Въ кипящее молоко опускаютъ по одиночкѣ начиненныя раковыя скорлупки и прибавляютъ полную большую ложку раковаго масла. Скорлупки должны быть заранѣе нафаршированы, пока молоко не вскипѣло еще. Не слѣдуетъ варить на сильномъ огнѣ, чтобы не вытекла начинка. Напослѣдокъ подправляютъ супъ небольшимъ количествомъ муки, кладутъ маленькую столовую ложку масла, сахаръ и

соль по вкусу. Прибавивъ еще тарелку вычищенныхъ раковыхъ шеекъ и клешней, варятъ 10 минутъ и тотчасъ же подаютъ на столъ, пока раковыя скорлупки не успѣли опуститься на дно. — Скорлупки можно также начинить мяснымъ фаршемъ. Такія свареннын скорлупки идутъ для гарнировки овощей или же ихъ оставляютъ въ супѣ. Самое лучшее приготовлять фаршъ изъ курицы или телятины. — Вотъ еще рецептъ начинки. Въ продолженіи 20 минутъ мѣшаютъ въ одну сторону полную тарелку риса (свареннаго въ молокѣ), съ 3 желтками, 2 яйцами, 1 чашкой сливокъ, 2 ложками толченыхъ сухарей, солью, небольшимъ количествомъ мелко изрубленной зеленой петрушки, ложкой раковаго масла, небольшимъ количествомъ мускатнаго орѣха или бѣлаго перца (кто что любитъ) и 1/2 чашкой растопленнаго масла. Этой смѣсью начиняютъ раковыя скорлупки и варятъ ихъ въ супѣ.

№ 4. Молочный супъ съ клецками *(на 4—5 чел.)*.

3 бут. молока кипятятъ на большомъ огнѣ, затѣмъ снимаютъ прочь, и чайной ложкой спускаютъ въ молоко отдѣльно приготовленныя миндальныя или заварныя клецки; варить надо на слабомъ огнѣ; когда клецки будутъ готовы, прибавляютъ въ супъ полную маленькую ложку свѣжаго масла, кладутъ по вкусу соли и подправляютъ мукой; проваривъ слегка тотчасъ же подаютъ на столъ пока клецки не опустились на дно.

№ 5. Молочный супъ съ манной крупою.

Въ варящійся молочный супъ (см. № 4) кладутъ ложку масла и немного соли. Какъ только закипитъ молоко, всыпаютъ 1/2 ф. чисто промытой крупной манной крупы и размѣшиваютъ до тѣхъ поръ, пока крупа совершенно соединится съ молокомъ; тогда вливаютъ еще бутылку сырого молока и даютъ вскипѣть. Къ супу подаютъ сахаръ и корицу.

№ 6. Рисовый супъ на молокѣ.

1/4 ф. риса промываютъ чисто холодною водою и мочатъ затѣмъ цѣлый часъ въ холодной водѣ. Сливъ воду, рисъ кла-

дутъ въ 3 бут. вскипяченнаго молока, прибавляютъ полную маленькую ложку масла, сахаръ, соль и варятъ на слабомъ огнѣ, безпрестанно мѣшая, пока крупа не сдѣлается мягкой, а супъ мучнистымъ. Тогда кладутъ 1/2 чашки кишмиша (это не обязательно) и кусокъ корицы, даютъ вскипѣть еще разъ, выливаютъ въ миску и подаютъ въ горячемъ видѣ. Къ этому супу подается мелкій сахаръ. Если желаютъ подать холодный супъ, то надо вскипятять 2 1/2 бут. молока съ 1/4 бут. сливокъ и 4 желтками, растертыми съ чашкой сахару и прибавить 1/2 бут. миндальнаго молока. Эту смѣсь разводятъ рисовымъ супомъ, процѣженнымъ сквозь сито, вливаютъ 2 столов. ложки померанцевой воды и ставятъ на ледъ. Супъ подаютъ со сливками.

№ 7. Супъ изъ перловой крупы на молокѣ (*на 4—5 чел.*).

1/4 ф. вымоченной въ водѣ перловой крупы кладутъ въ 2 бут. воды и варятъ, пока крупа не сдѣлается полумягкой. Сливъ воду, наливаютъ 3 бут. молока и варятъ на слабомъ огнѣ до тѣхъ поръ, пока крупа станетъ совершенно мягкой, а супъ мучнистымъ. Масло и соль кладутъ по вкусу.

№ 8. Молочный супъ со свѣжей брюквой.

Маленькую чашку хорошей ячневой крупы вымачиваютъ въ холодной водѣ. Сливъ воду, перекладываютъ крупу въ 2 1/2 бут. кипятку, прибавляютъ полную маленькую ложку масла и соль; супъ надо варить, пока не выкипитъ вода, и крупа будетъ почти мягкой; тогда вливаютъ молока, на глазомѣръ, всыпаютъ маленькую тарелку нашинкованной брюквы, варятъ, пока брюква не будетъ мягкой; послѣ чего прибавляютъ нѣсколько штукъ картофеля, свареннаго отдѣльно. Супъ долженъ быть крѣпкимъ, но не густымъ, а только мучнистымъ.

№ 9. Мучнистый супъ изъ ячневой крупы (*на 3—4 чел.*).

1 ф. ячневой крупы, промытой нѣсколько разъ въ холодной водѣ, мочатъ въ продолженіи часа въ холодной водѣ. Вскипятивъ 5 бут. рѣчной (отнюдь не колодезной) воды, кла-

дутъ крупу (предварительно сливъ съ нея воду), немного соли и варятъ, безъ перерыва, на очень большомъ огнѣ. Послѣ того какъ будетъ снята пѣна, кладутъ полную столовую ложку масла. Этотъ супъ долженъ походить на молочный и быть густымъ. Его пропускаютъ сквозь сито въ миску и подаютъ горячимъ. Къ нему подаются яблоки (средней величины), сваренные со сливами, или варенье изъ крыжовника или вишни; можно также подать сливки.

№ 10. Овсяный супъ.

Приготовляется совершенно также, какъ ячневый супъ № 9.

№ 11. Перловый супъ съ изюмомъ.

Въ холодной водѣ размачиваютъ чашку хорошо промытой перловой крупы, затѣмъ кладутъ въ кипящую воду, варятъ, снимаютъ пѣну, солятъ, прибавляютъ ложку масла и чашку чисто промытаго изюма. Этотъ супъ не надо пропускать сквозь сито. Къ нему подаютъ сливки.

№ 12. Гороховое пюре на молокѣ.

2—3 бут. вскипяченнаго молока перемѣшиваютъ съ такимъ количествомъ протертаго гороха, чтобы супъ былъ густой. Въ него кладутъ полную ложку свѣжаго масла и немного соли и подаютъ съ гренками.

№ 13. Кислая каша.

1 ф. чисто вымытой ячневой крупы варятъ безъ соли въ 4 бут. воды; когда крупа сдѣлается совершенно мягкой, а супъ полужидкимъ, выливаютъ его въ муравленный горшокъ, кладутъ нѣсколько ложекъ простокваши, съ которой только-что сняли сметану, и, не мѣшая, ставятъ въ закрытомъ горшкѣ на 3—4 дня въ холодное мѣсто, пока не закиснетъ. Смотря по надобности, берутъ $1^1/_2$—2 бут. этой массы, смѣшиваютъ съ 1 бут. парного молока, прибавляютъ $^1/_4$ бут. сливокъ и нѣсколько ложекъ сметаны и прямо со льда подаютъ на столъ.

Пироги.

Предварительныя свѣдѣнія, необходимыя для приготовленія пироговъ.

Главное условіе для приготовленія хорошаго пирога—московская мука и хорошее масло. Надо сбивать масло въ маѣ и іюнѣ; его надо хорошо посолить и положить на 2 мѣсяца въ соленую воду для того, чтобы удалить всѣ молочныя частицы. Печка должна быть вытоплена жарко и равномѣрно, хотя жаръ не долженъ быть черезчуръ силенъ, чтобы не пригорѣли пироги. Пироги должны подрумяниваться до свѣтло-коричневаго колера.

а) Тѣсто для пироговъ.

$^1/_4$ бут. воды, смѣшанной на половину съ ромомъ, вливаютъ въ блюдо, вбиваютъ 2 яйца и всыпаютъ столько муки, чтобы получилось довольно густое тѣсто, приблизительно, какъ для бѣлаго хлѣба. Еще лучше московскую муку брать пополамъ съ конфетной. Тѣсто выкладываютъ на доску и валяютъ до тѣхъ поръ, пока оно начнетъ пузыриться; тогда его выносятъ въ холодное мѣсто и раскатываютъ. На раскатанное тѣсто кладутъ $1^1/_2$ фунта желтаго масла (о которомъ было сказано выше), раздѣленнаго на кусочки, тѣсто складываютъ пополамъ и раскатываютъ, снова складываютъ и раскатываютъ, продѣлывая это до тѣхъ поръ, пока на тѣстѣ начнутъ появляться пузыри. Каждый разъ какъ приходиться раскатывать тѣсто, нужно провести по скалкѣ рукою, которую нужно обмакивать

въ муку. Тѣсто,—назначенное для употребленія должно быть раскатано въ толщину обуха ножа. Въ закрытой каменной посудѣ, въ холодномъ мѣстѣ тѣсто можетъ сохраниться 8 дней.

b) Тѣсто для пироговъ, въ другомъ родѣ.

Берутъ 1/4 бут. воды, 1 яйцо, рюмку ямайскаго рома, 1 ф. хорошей муки и 1 1/4 ф. масла. Приготовляютъ какъ въ предыдущемъ №.

c) Особенно вкусное тѣсто на дрожжахъ.

Надо взять на 3 коп. прессованныхъ дрожжей, размѣшать ихъ въ 1/4 бут. хорошаго тепловатаго молока и всыпать столько муки, чтобы получилось полугустое тѣсто, которое ставятъ въ теплое мѣсто и даютъ подняться. Въ 1/8 бут. молока кладутъ чайную ложку верхомъ масла, даютъ вскипѣть и всыпаютъ столько муки, чтобы получилось не очень густое тѣсто, которому даютъ остыть. Когда остынетъ это тѣсто и поднимется опара (поставленная въ теплое мѣсто), тогда смѣшавъ ихъ вмѣстѣ, даютъ подняться еще разъ; затѣмъ прибавляютъ 1 яйцо, 2 желтка, соль, 3/4 стакана растопленнаго масла и такое количество муки, чтобы тѣсто было не слишкомъ густо. Тѣсто надо выбивать руками, пока не покажутся пузыри.

Пока тѣсто поднимается еще разъ, приготовляютъ начинку. Хорошо поднявшееся тѣсто разминаютъ руками, на доскѣ, кладутъ на него 1/2 фунта хорошаго, твердаго масла, раздѣленнаго на кусочки, загибаютъ со всѣхъ сторонъ, хорошо вымѣшиваютъ руками и тотчасъ употребляютъ для пирожковъ.

d) Тѣсто изъ протертаго картофеля для пироговъ.

Въ блюдо кладутъ полную тарелку картофеля, протертаго сквозь сито, прибавляютъ пивной стаканъ упомянутой выше поднявшейся опары, и чайную ложку соли; вымѣшавъ все вмѣстѣ, даютъ подняться еще разъ. Въ поднявшееся тѣсто кладутъ 1/2 ф. сметаны, 1/4 бут. растопленнаго масла, 5 яицъ и подсыпавъ немного болѣе 1 ф. муки, вымѣшиваютъ тѣсто

какъ для булокъ, и даютъ снова подняться. Это тѣсто идетъ (какъ и первое) для приготовленія большихъ и маленькихъ пироговъ; маленькіе пирожки жарятъ въ жиру. Начинку для пирожковъ приготовляютъ по желанію.

е) Постное тѣсто для пироговъ.

Взявъ на 3 коп. прессованныхъ дрожжей, размѣшиваютъ ихъ съ 1/8 бут. теплой воды и полною ложкой муки; накрывъ опару, ставятъ въ теплое, отнюдь не горячее мѣсто, и даютъ взойти. Вскипятивъ 1/8 бут. воды, всыпаютъ муки столько, чтобы получилось не особенно густое тѣсто, которому надо дать остыть, а затѣмъ смѣшать съ опарой; послѣ чего вливаютъ еще 1/4 бут. воды, кладутъ немного соли, столовую ложку мелкаго сахара и такое количество муки, чтобы получилось полугустое тѣсто, которому даютъ снова подняться. Въ хорошо поднявшееся тѣсто прибавляютъ еще муки, мѣсятъ до надлежащей густоты, даютъ подняться въ третій разъ, и дѣлаютъ пирожки. Тѣсто не должно быть слишкомъ крѣпкимъ, оно только должно хорошо защипываться.

№ 1. Пирогъ съ вязигой.

1/4 ф. вязиги съ вечера размачиваютъ кипяткомъ, а на другой день ставятъ варить въ большомъ количествѣ холодной воды. Когда вязига сдѣлается мягкой, сливаютъ воду. Изрубивъ вязигу, какъ можно мельче, выливаютъ на нее чашку растопленнаго масла и всыпаютъ чайную ложку мелкаго бѣлаго перца; затѣмъ прибавляютъ 6 мелко изрубленныхъ яицъ, сваренныхъ въ крутую, 1/2 ф. крупнаго англійскаго саго, варятъ до половины мягкости, въ большомъ количествѣ воды, чтобы не было слизистымъ, откидываютъ на рѣшето и до тѣхъ поръ переливаютъ тепловатою водою, пока не сойдетъ вся слизь. На раскатанное тѣсто кладутъ въ ширину ладони рядъ мелко изрубленной вязиги, рубленыя яйца, а поверхъ всего саго; положивъ еще нѣсколько комочковъ масла, закрываютъ съ обѣихъ сторонъ тѣстомъ, которое по краямъ можно будетъ рѣзцомъ вырѣзать зубчиками. Пирогъ смазываютъ сверху яйцомъ, ставятъ на 3/4 часа не въ слишкомъ горячую

печь и пекутъ, хорошо подрумянивая. Въ пирогъ можно также положить рядъ семги, нарѣзанной ломтиками; семгу надо сначала посыпать солью и перцемъ, положить въ растопленное масло и поджарить, а затѣмъ положить въ пирогъ. Если пирожки дѣлаютъ маленькими, то для начинки берутъ только вязигу, немного перца, рубленыя яйца и нѣсколько кусочковъ лососины. Пирогъ можно сдѣлать изъ простого или сдобнаго тѣста, кто какъ желаетъ.

№ 2. Пирогъ съ лососиной *(на 10—12 чел.)*.

Для пирога лучше брать копченую лососину, потому-что она даетъ болѣе пріятный и сильный вкусъ, нежели вареная и соленая. Съ хорошо прокопченаго лососка снимаютъ кожу; вырѣзавъ хребетъ, выбираютъ кости, нарѣзаютъ маленькими кусочками и, когда тарелка будетъ полна, наливаютъ немного кипятку и оставляютъ до тѣхъ поръ пока вода не простынетъ; затѣмъ откидываютъ на дурхшлагъ, чтобы обтекла вода. Варятъ чашку риса (см. № 58 въ этомъ отдѣлѣ); въ ложкѣ масла тушатъ до мягкости 2 большія, мелко изрѣзанныя луковицы и мелко рубятъ 6 яицъ, сваренныхъ въ крутую. Какъ только остынетъ вся начинка, на доскѣ раскатываютъ тѣсто (лучше если тѣсто сдобное) въ 1/4 дюйма толщиною и перекладываютъ на листъ; на середину тѣста кладутъ, посыпанные перцемъ куски лососины, на нихъ лукъ, далѣе рубленныя яйца, а на нихъ рядъ вязиги, въ палецъ толщиною (какъ въ № 1). Вязига будетъ вкуснѣе, если прибавить въ нее мелко нарѣзаннаго укропа. На вязигу кладутъ въ палецъ толщиною рядъ риса, а на него комочки масла. Закрывъ съ обѣихъ сторонъ тѣстомъ, вырѣзаютъ зубчиками наружный край. Печь не должна быть слишкомъ горячей, такъ какъ сдобное тѣсто вообще легко подгораетъ. Пирогъ слѣдуетъ подавать горячимъ. Вмѣсто копченой можно взять свѣжую лососину, или свѣжаго сига или судака. Свѣжую рыбу нужно вычистить, снять кожу, нарѣзать маленькими кусочками, положить ихъ на блюдо, посыпать мелкимъ бѣлымъ перцемъ и солью, обложить листьями петрушки и ломтиками лимона и на 2 часа отставить въ сторону. Снявъ петрушку и ломтики лимона, кладутъ рыбу

въ растопленное на сковородѣ масло (1 ложку свѣжаго масла) и нѣсколько минутъ прогрѣваютъ съ обѣихъ сторонъ, а затѣмъ употребляютъ по назначенію. Для большого пирога можно взять рыбу въ 2½ ф.

№ 3. Пирогъ съ рыбой.

Для такого пирога лучше взять судака, прокопченаго дома, а не покупного; копченаго судака слѣдуетъ предпочесть вареному. Снявъ кожу ножомъ, вырѣзаютъ хребетъ, нарѣзаютъ его, какъ лососину, маленькими кусочками, обливаютъ ихъ ½ чашкой растопленнаго масла и посыпаютъ ½ чайной ложки мелкаго бѣлаго перца; остальные припасы и тѣсто приготовляютъ, какъ въ предыдущемъ №. Покупную копченую рыбу надо облить кипяткомъ и оставить до тѣхъ поръ пока не отстанетъ кожа; далѣе поступаютъ какъ было сказано. Въ пирогъ можно положить рядъ капусты, рядъ шампиньоновъ тушеныхъ въ маслѣ или бѣлыхъ грибовъ и покрыть ихъ рисомъ.

№ 4. Пирогъ съ начинкой изъ жареной телятины.

Изъ жаркого телятины вырѣзаютъ лучшій кусокъ и, прибавивъ почки, рубятъ, какъ можно мельче; полную глубокую тарелку изрубленной телятины кладутъ въ кастрюлю, прибавляютъ чашку растопленнаго масла, чайную ложку бѣлаго перца, рюмку мадеры, чашку сметаны и 1—2 ложки бульона; все это пропариваютъ на горячей плитѣ. Приготовивъ тѣсто (все равно какое, см. рецепты а или b, въ началѣ этого отдѣла), раскатываютъ уже извѣстнымъ образомъ, кладутъ остуженную мягкую начинку, на нее изрубленныя яйца, а поверхъ комочки масла; 6 яицъ надо сварить въ крутую, мелко изрубить и полить нѣсколькими ложками растопленнаго масла. Печь надо, какъ сказано въ № 2. Вмѣсто телятины можно взять соотвѣтственное количество жареной курицы. Мясную начинку можно смѣшать съ крупнымъ, вареным рисомъ, или на тѣсто положить начинку рядами сначало мясо, затѣмъ рисъ и наконецъ яйца. Вмѣсто телятины можно взять жаренной говядины.

№ 5. Пирогъ со свѣжей капустой.

Очищенный отъ всѣхъ зеленыхъ листьевъ, большой, плотный кочанъ бѣлой капусты разрѣзаютъ пополамъ, вырѣзаютъ кочерыжку и черешки и мелко рубятъ на чистой рубильной доскѣ; изрубленную капусту хорошо перемѣшиваютъ съ горстью мелкой соли и даютъ отстояться. Затѣмъ отжимаютъ воду, кладутъ капусту въ кастрюлю, слегка посыпаютъ перцемъ, прибавляютъ хорошую ложку масла и, закрывъ, тушатъ на горячей плитѣ, часто помѣшивая и заботясь, чтобы капуста не покраснѣла. Давъ слегка остыть, капусту выкладываютъ на блюдо для полнаго охлажденія. Потомъ прибавляютъ лукъ, полную чайную ложку бѣлаго перца и яйца, сваренныя въ крутую; тѣсто такое же, какъ въ рецептѣ № 2, только оно должно быть нѣсколько толще и его слѣдуетъ растянуть руками, а не раскатывать скалкой, такъ какъ отъ этого оно сдѣлается черезчуръ плотнымъ. Приготовляютъ капусту еще вторымъ способомъ. Мелко изрубленную капусту заливаютъ въ кастрюлѣ кипяткомъ такъ, чтобы была покрыта имъ и варятъ 30 минутъ; сливъ воду, кладутъ капусту обратно въ кастрюлю, прибавляютъ полную ложку масла, соль, немного бѣлаго перца и тушатъ до мягкости. Далѣе поступаютъ, какъ было сказано выше. Кто желаетъ, можетъ прибавить рисъ. Въ тѣсто можно положить 1/4 ф. масла и хорошенько промѣсить, на доскѣ, руками. Дѣлаютъ еще начинку изъ грибовъ. Въ кастрюлѣ распускаютъ 1/8 ф. масла, кладутъ 2 мелко изрѣзанныя луковицы и большую тарелку вычищенныхъ, нашинкованныхъ и обмытыхъ свѣжихъ бѣлыхъ грибовъ; всыпавъ щепотку бѣлаго перца и немного соли, тушатъ до тѣхъ поръ, пока грибы не вберутъ въ себя весь сокъ, тогда прибавляютъ ложку хорошей сметаны, тушатъ еще 2 мин., выкладываютъ на блюдо и даютъ остыть. 1/4 ф. хорошаго риса тушатъ съ масломъ и, остудивъ, мѣшаютъ съ 3—4 яйцами, сваренными въ крутую и нарѣзанными четырехугольными кусочками; потомъ сюда примѣшиваютъ грибы и дѣлаютъ такой же пирогъ, какъ съ капустой. Передъ тѣмъ какъ защипать тѣсто нужно положить на начинку нѣсколько кусочковъ масла. Можно

также сдѣлать начинку изъ риса, рыбы и капусты. Берутъ копченаго сига, снимаютъ кожу и вынимаютъ кости. На тѣсто кладутъ капусту, на нее рыбу, затѣмъ комочки масла, а тамъ рисъ, смѣшанный съ нарѣзанными яйцами и, положивъ еще нѣсколько кусочковъ масла, защипываютъ пирогъ. Многіе любятъ тонкіе пироги съ капустой. Въ такомъ случаѣ тѣсто нужно промѣсить съ холоднымъ масломъ, тонко растянуть на рукахъ и положить на листъ; на тѣсто кладутъ слой капусты, въ 1/2 дюйма толщиною, рубленыя яйца и копченаго сига (по желанію). Затѣмъ накрываютъ такимъ же тонкимъ пластомъ тѣста и плотно защипываютъ края. Пирогъ смазываютъ разболтаннымъ яйцомъ и пекутъ. Вмѣсто свѣжей можно для начинки взять кислую капусту. Отжимаютъ 2 ф. кислой капусты, кладутъ въ кастрюлю, прибавляютъ 1/4 ф. масла, немного свѣжаго мелко нарѣзаннаго шпика и тушатъ пока капуста не будетъ мягкой, тогда, всыпаютъ немного сахару и бѣлаго перцу. Поджариваютъ свѣжую лососину или судака и даютъ остыть. Когда вся начинка будетъ готова, дѣлаютъ пирогъ совершенно также, какъ со свѣжей капустой. Вмѣсто свѣжей рыбы можно взять копченаго сига, снять кожу, нарѣзать кусочками, полить ихъ нѣсколькими ложками масла и положить вмѣстѣ съ рисомъ въ тѣсто.

№ 6. Пирожки съ мясомъ.

Раскатавъ тѣсто (a или b), вырѣзаютъ кружочки, формой или пивнымъ стаканомъ; приготовляютъ начинку, какъ въ № 4, только безъ яицъ. Начинку можно приготовить также изъ жареной курицы, говядины, молодой дичи или изъ капусты. На вырѣзанные кружочки тѣста, кладутъ по полной чайной ложкѣ совершенно остывшей начинки, придавивъ тѣсто, обрѣзаютъ по краю рѣзцомъ. Пирожки смазываютъ, при помощи пера, яйцомъ, укладываютъ на сковороду и пекутъ, подрумянивая до свѣтлаго колера, въ довольно горячей печкѣ. Можно приготовить пирожки въ такомъ видѣ: раскатываютъ толстыя лепешки и пекутъ въ печи. Вынувъ изъ печи, надрѣзаютъ въ лепешкахъ по небольшому отверстію, вкладываютъ начинку, снова закрываютъ отверстіе, ставятъ пи-

рожки въ печь, чтобы согрѣлись и тотчасъ же подаютъ на столъ.

№ 7. Пирожки съ вязигой.

Приготовляютъ вязигу, какъ въ № 1, прибавляютъ яицъ и начиняютъ пирожки совершенно также, какъ въ № 6.

№ 8. Пирожки съ телячьими мозгами.

Берутъ любое тѣсто (a или b, см. въ началѣ этого отдѣла). Мозги ошпариваютъ кипяткомъ, снимаютъ пленку, кладутъ въ кастрюлю, прибавляютъ маленькую ложку масла, немного соли и перца и тушатъ на слабомъ огнѣ, затѣмъ протираютъ сквозь сито и употребляютъ для начинки.

№ 9. Пирожки съ начинкой изъ шампиньоновъ и яицъ.

Берутъ пивной стаканъ жареныхъ въ маслѣ шампиньоновъ, 2 яйца, сваренныхъ въ крутую, 1 маленькую мелко изрубленную луковицу (тушеную до мягкости въ маслѣ), 1 столовую ложку растопленнаго масла, ½ чашки сметаны, бѣлаго перца и соль; перемѣшавъ все вмѣстѣ какъ можно лучше тушатъ съ масломъ, въ кастрюлѣ. Съ тѣстомъ обращаются какъ въ № 6, т. е. раскатываютъ, накладываютъ холодную начинку, защипываютъ, смазываютъ разболтаннымъ яйцомъ и пекутъ, подрумянивая, въ довольно горячей печкѣ. Горячіе пирожки подаютъ къ бульону. Вмѣсто шампиньоновъ можно взять, тушеные въ бульонѣ или ложкѣ сметаны, какіе либо другіе грибы, всего лучше—бѣлые.

№ 10. Пирожки съ лососиной.

На тѣсто кладутъ начинку (какъ въ № 6) изъ лососины, приготовленную, какъ указано въ рецептѣ № 2, только прибавивъ ½ натертой луковицы и немного бѣлаго перца. Вмѣсто лососины можно взять какую либо другую копченую рыбу и 2 мелко изрубленныя яйца, сваренныя въ крутую. Рыбу надо мелко нарѣзать.

№ 11. Пирожки съ яйцами и морковью.

Полную тарелку мелкой, вычищенной и чисто вымытой каротели варятъ въ бульонѣ, пока не будетъ мягкой и тогда, сливъ бульонъ, тушатъ съ ложкою масла. Готовую морковь мелко рубятъ съ 2 яйцами, сваренными въ крутую, слегка солятъ и примѣшиваютъ ложку масла. Холодную начинку кладутъ въ тѣсто, смазываютъ яйцомъ и пекутъ, слегка подрумянивая. Еще вкуснѣе будутъ пирожки, если спечь сначало тѣсто (см. № 6), а затѣмъ уже положить въ него начинку.

№ 12. Пирожки, начиненные раками.

Въ кастрюлѣ провариваютъ полную чашку очищенныхъ, мелко изрубленныхъ, раковыхъ шеекъ съ ложкой раковаго масла, ложкой толченыхъ сухарей, 1/2 чашкой сметаны, 1 желткомъ, небольшимъ количествомъ соли, маленькой ложкой масла и небольшимъ количествомъ бѣлаго перца. Начиненные пирожки пекутъ какъ въ № 6. Въ начинку можно прибавить 1/2 чашки шампиньоновъ. Вмѣсто начинки изъ раковъ можно приготовить слѣдующую начинку изъ бешемеля. Чашку сливокъ кипятятъ съ чайной ложкой масла и небольшимъ количествомъ соли и прибавляютъ столовую ложку муки, размѣшанную въ 2 столовыхъ ложкахъ молока. Все это вмѣстѣ мѣшаютъ на горячей плитѣ до тѣхъ поръ, пока масса не начнетъ отставать отъ кастрюли. Массу остуживаютъ и смѣшиваютъ съ 2 мелко изрубленными крутыми яйцами. Эта начинка годится для всѣхъ пирожковъ.

№ 13. Пирожки, вареные въ жиру (фритюрѣ).

Изъ хорошаго поднявшагося тѣста (с) дѣлаютъ шарики, величиною съ грѣцкій орѣхъ, разминаютъ ихъ рукою, въ ширину, и накладываютъ начинку, приготовленную только безъ вина, какъ сказано въ № 4, изъ жареной телятины или говядины. На умѣренномъ огнѣ кипятятъ говяжій жиръ (фритюръ) въ кастрюлѣ. Когда начнетъ кипѣть, кладутъ пирожки и поворачиваютъ ихъ вилкой, чтобы румянились равномѣрно. Готовые пирожки выкладываютъ на тонкую бумагу, чтобы она вобрала въ себя жиръ. Горячіе пирожки подаютъ къ бульону. Ихъ можно начинить

также рисомъ, рубленными яйцами, капустой (см. № 5) или брусничнымъ вареньемъ.

Вареныя въ жиру булочки съ начинкой изъ мозговъ.

Маленькія булочки (величиною съ серебряный рубль) нарѣзаютъ тонкими ломтиками, и, сложивъ ихъ другъ на друга, обливаютъ молокомъ, разболтаннымъ съ яйцомъ. Когда ломтики намокнутъ, тогда приготовляютъ мозги для начинки. Ошпаренные телячьи мозги очищаютъ отъ пленокъ и кладутъ въ кастрюлю вмѣстѣ съ кускомъ свѣжаго масла, величиною съ яйцо, небольшимъ количествомъ соли и щепоткою бѣлаго перца. Какъ только закипитъ, вливаютъ $^1/_2$ чашки сливокъ, предварительно размѣшавъ ихъ съ 2 желтками и продолжаютъ тушить еще нѣкоторое время. На ломтикъ приготовленной булки кладутъ полную чайную ложку этой массы, накрываютъ другимъ ломтикомъ и прижимаютъ его. Начиненные ломтики валяютъ въ яйцѣ и сухаряхъ, кладутъ въ кипящій жиръ и пекутъ, зарумянивая. Не слѣдуетъ класть въ жиръ заразъ болѣе 2 — 3 кусковъ, потому что они тогда не будутъ зарумяниваться. Готовые ломтики кладутъ на пропускную бумагу и, когда стечетъ жиръ, посыпаютъ пармезаномъ и подаютъ къ бульону. Можно также сдѣлать начинку изъ бешемеля, телятины или лососины. Начинку изъ лососины приготовляютъ слѣдующимъ образомъ: $^1/_4$ ф. копченой или соленой лососины, очищаютъ отъ кожи, нарѣзаютъ маленькими четырехугольными кусочками и заливаютъ молокомъ, въ которомъ оставляютъ 3 часа; можно одинъ разъ перемѣнить молоко, за это время. Затѣмъ молоко сливаютъ съ рыбы. Въ кастрюлѣ распускаютъ кусочекъ масла, величиною съ грецкій орѣхъ, кладутъ 3 яйца, хорошо взбитыя съ ложкою сметаны, и нарѣзанную рыбу; посыпавъ слегка бѣлымъ перцемъ оставляютъ на горячей плитѣ, пока масса не будетъ полугустою; остудивъ, употребляютъ какъ сказано. Вмѣсто лососины можно взять копченой ветчины, которую надо также вымочить въ молокѣ.

№ 14. Блинчики съ мясной начинкой.

3 желтка размѣшиваютъ съ $^1/_4$ бут. молока, кладутъ не-

много соли, 2 ложки растопленнаго масла и столько муки, чтобы тѣсто стекало чисто съ ложки. Прибавивъ 3 взбитыхъ бѣлка, пекутъ на маленькихъ сковородкахъ (на которыхъ распущено не много масла) блинчики величиною съ блюдце, слегка зарумянивая съ обѣихъ сторонъ. На каждый блинъ кладутъ по полной ложкѣ мясной начинки (см. выше) и, свернувъ трубкой, укладываютъ на сковороду, хорошо смазанную масломъ. Блинчики, подрумяненные съ обѣихъ сторонъ, подаются горячими къ бульону.

№ 15. Блинчики, начиненные рисомъ.

Приготовляютъ такіе же блинчики, какъ въ предыдущемъ №. Начинку дѣлаютъ изъ маленькой тарелки мелко изрубленной курицы, чашки риса, свареннаго съ ложкой масла (какъ въ № 1), рубленаго мяса, небольшого количества соли, чашки сметаны, чайной ложки мелко нарѣзанной зеленой петрушки и небольшого количества бѣлаго перца; все это кладутъ въ кастрюлю и тушатъ на горячей плитѣ, недопуская до кипѣнія. Начиненные блинчики валяютъ въ разболтанномъ яйцѣ, затѣмъ въ сухаряхъ, кладутъ на сковороду, смазанную масломъ и пекутъ, зарумянивая, въ духовой печкѣ. Ихъ подаютъ горячими къ бульону. Начинку можно также приготовить изъ риса, смѣшаннаго съ 2 яйцами, сваренными въ крутую.

№ 16. Омлетъ съ начинкой.

Взбиваютъ какъ можно лучше 6 яицъ съ чашкой молока, 2 ложками сметаны, небольшимъ количествомъ соли и ложкою муки. Распустивъ на маленькихъ сковородкахъ немного свѣжаго масла, пекутъ тонкіе блинчики, слегка подрумянивая съ обѣихъ сторонъ. Начинку кладутъ по желанію. Тѣсто можно также приготовить изъ 6 яицъ, взбитыхъ съ 2 ложками сливокъ и небольшимъ количествомъ соли; изъ него пекутъ на легкомъ огнѣ одну большую яичницу, зарумянивая ее только съ одной стороны; на яичницу кладутъ трюфели, нарѣзанные ломтиками и, сложивъ ее, подаютъ въ горячемъ видѣ, тотчасъ послѣ супа.

№ 17. Омлетъ со сметаной.

10 яицъ взбиваютъ какъ можно лучше съ чашкой сметаны или сливокъ, чайной ложкой соли и двумя ложками муки (или безъ нея); на круглой сковородѣ распускаютъ чайную ложку масла, вливаютъ 2 ложки приготовленной массы и пекутъ, слегка подрумянивая съ обѣихъ сторонъ. На горячіе омлеты кладутъ начинку въ палецъ толщиною; затѣмъ свертываютъ трубкой и, накрывъ, ставятъ на горячее мѣсто, гдѣ оставляютъ до тѣхъ поръ пока не будутъ приготовлены всѣ омлеты. Начинка можетъ быть разнаго рода. *Во-первыхъ:* можно проварить блюдце мелко изрубленной дичины вмѣстѣ съ жареной телятиной или какимъ-нибудь другимъ жаркимъ, сметаной, небольшимъ количествомъ толченыхъ сухарей и 1 изрубленной луковицей, сваренной до мягкости; а также перемѣшать съ мелко изрубленными тушеными шампиньонами, ложкой сардельнаго масла, чашкой сметаны, ложкой толченыхъ сухарей, сырымъ желткомъ и 2 мелко изрубленными яйцами, сваренными въ крутую. Вмѣсто шампиньоновъ можно взять какихъ либо другихъ хорошихъ грибовъ. *Во-вторыхъ:* дюжину вскрытыхъ устрицъ очищаютъ отъ бородокъ и кипятятъ въ собственной водѣ, прибавивъ въ нее сокъ изъ 1/2 лимона. Вынувъ изъ воды, пропариваютъ въ растопленномъ маслѣ, затѣмъ, мелко изрубивъ, кладутъ обратно въ масло и продолжаютъ тушить дальше, прибавивъ немного бѣлаго перца и соли, немного мускатнаго орѣха, 4 мелко изрубленныхъ желтка, 2 ложки бѣлаго вина, немного толченыхъ сухарей, маленькую ложку свѣжаго масла, маленькую чашку телячьяго бульона и маленькую ложку сардельнаго (анчоусоваго) масла. *Въ третьихъ:* тушатъ 1/4 ф. копченой ветчины безъ жира, чашку тушеныхъ шампиньоновъ или какихъ либо другихъ грибовъ (кромѣ сморчковъ), сваренныя въ крутую яйца и пропаренную въ маслѣ ветчину (все это должно быть изрублено мелко) съ чашкой сметаны и небольшимъ количествомъ толченыхъ сухарей. Вмѣсто сметаны можно взять чашку мясного бульона, а вмѣсто копченой или сырой ветчины телячью почку или жареной телятины.—Для *четвертой* начинки можно взять всякіе грибы, а

также тушеные шампиньоны. Ихъ берутъ полную тарелку, кладутъ ложку мелко изрубленныхъ сарделекъ, ложку мелко изрубленной петрушки, немного бѣлаго перца, 3 яйца, сваренныхъ въ крутую, чашку сметаны, соли, ложку толченыхъ сухарей и ложку масла; все это провариваютъ въ кастрюлѣ вмѣстѣ съ масломъ въ которомъ тушили шампиньоны. Сюда можно прибавить также тушеное въ маслѣ сладкое мясо. *Пятый родъ* начинки приготовляется такимъ образомъ. Берутъ сладкое мясо, филеи отъ дичи или курицы, блюдце очищенныхъ, мелко изрубленныхъ раковыхъ шеекъ и 2 ложки раковаго масла; положивъ раковыя шейки и раковое масло въ кастрюлю, посыпаютъ немного тертымъ мускатнымъ орѣхомъ, солью, 2 ложками толченыхъ сухарей, вливаютъ, по желанію, сливокъ, прибавляютъ мелко изрубленной петрушки, сладкаго мяса, филеи дичи, 1/2 чашки шампиньоновъ и провариваютъ все на горячей плитѣ. Для начинки изъ лососины берутъ 1 ф. копченой нарѣзанной маленькими кусочками, лососины, обвариваютъ ее кипяткомъ и даютъ стечь водѣ. Въ кастрюлѣ поджариваютъ маленькую ложку масла, кладутъ ложку нарубленнаго лука и варятъ его до мягкости, затѣмъ кладутъ лососину, 3 мелко изрубленныхъ яйца, немного бѣлаго перца, немного толченыхъ сухарей, вливаютъ чашку рыбнаго или говяжьяго бульона и провариваютъ все вмѣстѣ. Омлетъ можно также начинить творогомъ. Для такой начинки кладутъ въ 1 ф. хорошо отжатаго творогу, 3 желтка, немного сахару, 1/2 чашки густыхъ сливокъ, немножко мелко истолченной ванили и самую малость соли. На маленькіе омлеты кладутъ по полной ложкѣ начинки, складываютъ ихъ въ видѣ четырехугольниковъ и уложивъ на смазанную масломъ сковороду, пекутъ въ печкѣ 20 м. Упомянутые выше, свернутые въ трубку, омлеты нарѣзаютъ вкось кусками въ дюймъ величиной и подаютъ горячими, въ видѣ гарнира къ цвѣтной капустѣ, гороху, бобамъ и другимъ овощамъ. Всѣ эти начинки, благодаря своему пріятному вкусу, могутъ быть употреблены для пироговъ изъ сдобнаго тѣста.

№ 18. Испанскій хлѣбъ, начиненный раками.

Свѣжую булку нарѣзаютъ ломтями въ 1/2 дюйма толщиною

и укладываютъ рядами на мелкое блюдо. Разболтавъ 2 яйца въ чашкѣ молока обливаютъ нарѣзанный хлѣбъ; когда ломти булки намокнуть, ихъ валяютъ въ толченыхъ сухаряхъ и поджариваютъ, слегка подрумянивая съ обѣихъ сторонъ, въ растопленномъ на сковородѣ, маслѣ; поджаривать надо на легкомъ огнѣ, чтобы масло не пригорѣло. Начинка должна быть готова къ этому времени. Она состоитъ изъ не очень мелко изрубленныхъ раковыхъ шеекъ (по рецепту № 12), небольшого количества мускатнаго орѣха, холодныхъ филеевъ дичи или курицы и свѣжихъ, тушеныхъ въ маслѣ телячьихъ мозговъ; все это хорошо перемѣшиваютъ на горячей плитѣ, затѣмъ прибавляютъ немного соли, 2 ложки сливокъ и немного бѣлаго перца и снова перемѣшиваютъ. Готовую начинку намазываютъ въ 1/2 дюйма толщиною на поджаренный хлѣбъ и, сложивъ ломти попарно другъ на друга, ставятъ на сковородѣ въ горячую печь на нѣсколько минутъ и подаютъ къ бульону.

№ 19. Бѣлый хлѣбъ съ кильками къ бульону.

Разрѣзаютъ булку, но не мочатъ и не поджариваютъ, а намазываютъ нарѣзанные ломтики довольно толсто масломъ и кладутъ на каждый кусокъ по чисто вымытой килькѣ, предварительно удаливъ кости, голову и хвостъ. Уложивъ хлѣбъ на сковороду, ставятъ въ духовую печь, гдѣ и оставляютъ до тѣхъ поръ, пока ломтики булки не станутъ свѣтло-желтаго колера, не допуская, однако, сдѣлаться слишкомъ твердыми.

№ 20. Начиненныя раками рисовыя крокетки.

Варятъ 1/2 ф. риса (по рецепту № 58, отдѣлъ пироговъ), чтобы былъ густымъ и мягкимъ и даютъ ему остыть. Послѣ чего перемѣшиваютъ съ 3 желтками и однимъ цѣльнымъ яйцомъ. Изъ комочка рисовой массы, величиною съ куриное яйцо, дѣлаютъ лепешку въ 1/2 дюйма толщиною и кладутъ на нее маленькую ложку раковой начинки (№ 18). Рисъ нажимаютъ плотно на начинку съ обѣихъ сторонъ и, придавъ крокеткѣ продолговатую форму, обваливаютъ каждую отдѣльно въ яйцѣ и сухаряхъ. Приготовленныя крокетки укладываютъ рядами на круглую, обмазанную масломъ сковороду и пекутъ въ печи,

чтобы были свѣтло-желтаго цвѣта и разсыпчатыя. По желанію можно начинить эти крокетки мясомъ или рыбою. Онѣ очень вкусны и подаются къ бульону. Ихъ можно также варить въ фритюрѣ (жиру). Эти крокетки можно сдѣлать изъ бешемеля. Бешемель приготовляется какъ показано въ № 12; только тѣсто надо заварить болѣе круто; затѣмъ его остуживаютъ, вбиваютъ 2 сырые желтка и 1 цѣльное яйцо и мѣшаютъ, неперестаѣвая ½ часа, пока неполучится прозрачная масса. Тогда прибавляютъ еще 3 мелко изрубленныхъ яйца, сваренныхъ въ крутую. Изъ этой массы дѣлаютъ крокетки въ палецъ длиною и толщиною, валяютъ ихъ въ сухаряхъ, варятъ въ кипящемъ жиру хорошо подрумянивая, и подаютъ къ бульону. Вмѣсто яицъ можно положить раковыя шейки, вареную ветчину, шампиньоны или трюфели.

Шампиньоны приготовляютъ слѣдующимъ образомъ. Берутъ любое количество грибовъ одинаковой величины и чтобы шляпки были совершенно закрытыя, нераспустившіяся. Отрѣзавъ корешки, сдираютъ кожицу со шляпокъ, и кладутъ ихъ въ приготовленную съ лимоннымъ сокомъ воду. Въ кастрюлѣ распускаютъ небольшое количество масла, кладутъ сокъ изъ ½ лимона и грибы, вынутые изъ воды; положивъ немного соли и бѣлаго перца, грибы слегка пропариваютъ и даютъ остыть въ соусѣ. Приготовивъ сдобное тѣсто раскатываютъ тонко и нарѣзаютъ маленькими четырехугольными кусочками; положивъ на нихъ грибы, сжимаютъ края, предварительно смазавъ ихъ бѣлкомъ; только не слѣдуетъ сжимать слишкомъ крѣпко. Уложивъ на листъ, пекутъ въ печи, слегда подрумянивая, или же варятъ въ кипящемъ маслѣ и, вынувъ изъ него, посыпаютъ натертымъ сыромъ. Бѣлые грибы приготовляютъ въ въ такомъ родѣ. Отбираютъ грибы одинаковой величины и обязательно съ бѣлой твердой губкой (такъ наз. нижняя поверхность шляпки). Отрѣзавъ корешки, укладываютъ шляпки на сковороду въ растопленное масло, посыпаютъ слегка солью и перцемъ и, поджаривъ, даютъ остыть въ собственномъ соусѣ. Далѣе поступаютъ какъ съ только что описанными шампиньонами. Также какъ шампиньоны можно приготовить и сморчки. Молодые, настоящіе, остроконечные сморчки обвариваютъ сна-

чала кипяткомъ, затѣмъ обмываютъ водою, чтобы удалить весь песокъ и, посыпавъ немного перцемъ, тушатъ въ маслѣ. Въ сморчки надо прибавить немного рубленыхъ яицъ.

Запеченыя овощи, подаваемыя къ супамъ и бульону.

Очищенный, самый лучшій кочанъ цвѣтной капусты отвариваютъ такимъ образомъ въ соленой водѣ, чтобы былъ не совсѣмъ мягкимъ и даютъ остыть. Сдобное тѣсто рѣжутъ четыреухгольными тонкими кусочками и на каждый кусокъ кладутъ по два маленькихъ кустика, отдѣленныхъ отъ большого кочна цвѣтной капусты. Пекутъ на листѣ въ печкѣ или варятъ въ маслѣ.—Очиствивъ спаржу, которая должна быть въ толщину большого пальца, срѣзаютъ прочь твердые концы, а остальное варятъ, какъ цвѣтную капусту. Головки спаржи, длиною съ палецъ, кладутъ на тонко раскатанное сдобное тѣсто (шириною въ 3 пальца, а длиною въ палецъ) и защипываютъ какъ грибы, а затѣмъ пекутъ въ печи или варятъ въ маслѣ.

№ 21. Начинка для пирожковъ по-американски.

Эта начинка состоитъ изъ 4 ф. жареной говядины, холодной дичи или жареной курицы, 2 ф. почечнаго жира, 6 ф. мелко нарѣзанныхъ яблокъ, 2 ф. коринки, 3 ф. кишмиша, $^1/_4$ ф. мелконарѣзанной обсахаренной лимонной корки (цуката), $^1/_4$ ф. сахара, 2 кофейныхъ ложекъ толченой гвоздики, 2 лотъ толченаго мускатнаго цвѣта, 4 палочекъ корицы, выжатаго сока и стертой цедры съ 2 лимоновъ, столов. ложки толченаго бѣлаго перца, 2 столов. ложекъ соли, 1 пивного стакана хереса и такого же количества водки. Перемѣшавъ всѣ эти снадобья, завязываютъ пузыремъ и ставятъ на 4 недѣли въ погребъ. Съ этой начинкой большею частью дѣлаютъ пирожки на Рождество. Ихъ подаютъ не къ бульону, а къ завтраку.

№ 22. Еще начинка въ другомъ родѣ.

4 ф. перебранной коринки, 4 ф. кишмиша, 2 ф. мелконарѣзаннаго цуката, 1 ф. обсахаренныхъ померанцевъ, 1 ф. лимонной корки, 4 ф. свѣжаго почечнаго сала, 4 ф. мелконарѣзанныхъ грушъ, 4 ф. жареной говядины (мясо и почеч-

ное сало должны быть изрублены мелко), 2 ф. мелкаго сахара, по вкусу мускатнаго цвѣта и корицы, нѣсколько гвоздикъ и цедру съ 1 лимона перемѣшиваютъ съ 2-мя бут. мадеры или хереса и 1 бут. коньяку, а далѣе поступаютъ, какъ въ предыдущемъ №.

№ 23. Клецки изъ гусиной крови.

1 бут. свѣжей гусиной крови мѣшаютъ до тѣхъ поръ, пока она не сдѣлается совершенно холодной, послѣ чего ее пропускаютъ сквозь сито. Затѣмъ прибавляютъ 1/2 ф. стертаго до бѣла масла, 6 яицъ, 3—4 изрубленныхъ луковицы, соль, маіоранъ, бѣлый перецъ, чайную ложку англійскаго перца, цедру съ 1/2 лимона и такое количество муки 1-го сорта, взятой пополамъ съ лучшей манной крупою, чтобы клецки можно было вырѣзать ложечкой. Клецки опускаютъ въ крутой кипятокъ, варятъ, пока не будутъ готовы и подаютъ въ горячемъ видѣ съ подрумяненнымъ масломъ. Клецки гарнируютъ ломтиками печеныхъ яблокъ. Холодныя клецки можно поджарить; для этого ихъ надо разрѣзать на 3 части, сложить ломтики въ масло, кипящее на сковородѣ, и зарумянить съ обѣихъ сторонъ до свѣтло-коричневаго цвѣта. Гарнируютъ ломтиками яблокъ или подаютъ брусничное варенье. Такія клецки подаются къ завтраку.

№ 24. Клецки изъ устрицъ.

2 дюжины очищенныхъ отъ бородокъ, вскрытыхъ устрицъ, тушатъ 5 минутъ въ лимонномъ соку и маленькой ложкѣ масла, затѣмъ мелко рубятъ вмѣстѣ съ 1/2 чашкой шампиньоновъ. Полученную массу тушатъ съ маленькой ложкой свѣжаго масла и даютъ остыть, послѣ чего прибавляютъ 2 желтка, 2 цѣльныхъ яйца, немного перца и соли, немного мускатнаго орѣха, немного натертаго лимона, немного натертаго бѣлаго хлѣба и 1 маленькую ложку муки. Варятъ, какъ и всякія вообще клецки, въ соленомъ кипяткѣ. Клецки идутъ для бульона или паштета. Масса для клецокъ не должна быть очень плотной, потому что онѣ выйдутъ тогда слишкомъ твердыми.

№ 25. Клецки изъ сладкаго мяса.

Растеревъ до бѣла $^1/_8$ ф. масла, кладутъ въ него поджареное, мелко изрубленное сладкое мясо, тщательно очищенное отъ всѣхъ пленокъ, 1 желтокъ, 1 яйцо, немного натертаго мускатнаго цвѣта, немного бѣлаго перца, соли, $^1/_2$ чашки свѣжей сметаны, полную ложку натертой черствой булки и маленькую ложку муки; перемѣшавъ все какъ можно лучше, дѣлаютъ клецки и варятъ уже извѣстнымъ образомъ. Клецки не должны быть слишкомъ плотными. Онѣ употребляются для супа и паштета.

№ 26. Фрикадельки изъ вареной ветчины.

Изрубивъ очень мелко $^1/_4$ ф. мягкой, сваренной ветчины, перемѣшиваютъ съ 3 яйцами, небольшимъ количествомъ перца, 1 ложкой муки, 2 ложками сметаны и небольшимъ кускомъ размоченной булки. Сдѣлавъ шарики, величиною съ грецкій орѣхъ, валяютъ ихъ въ яйцѣ и толченыхъ сухаряхъ, кладутъ въ масло на сковороду и жарятъ въ печи, зарумянивая. Подаются къ бульону. Приготовляя по англійскому способу, берутъ слѣдующіе припасы: $^1/_4$ ф. мелко изрубленной ветчины, $^1/_4$ ф. почечнаго жира, 3 желтка, мускатный орѣхъ и немного бѣлаго перца. Въ остальномъ согласуется съ вышеописаннымъ.

№ 27. Англійскія картофельныя клецки.

Тарелку картофельнаго пюре вмѣстѣ съ $^1/_4$ ф. масла, солью, 2 желтками и 1 яйцомъ, протираютъ сквозь рѣшето и, положивъ еще немного мускатнаго орѣха и 2 ложки муки, вымѣшиваютъ массу деревянной ложкой. Маленькія клецки опускаютъ въ крутой кипятокъ, варятъ на слабомъ огнѣ и, выбравъ шумовкой, кладутъ въ бульонъ. Если желаютъ, то можно положить 1 ложку сметаны или 1 ложку натертаго швейцарскаго сыра.

№ 28. Сдобныя клецки.

Въ $^1/_4$ ф. стертаго до бѣла масла, кладутъ 1 желтокъ, 2 цѣльныхъ яйца и $^1/_8$ бут. молока и всыпаютъ столько муки,

чтобы получилось густое тѣсто, изъ котораго дѣлаютъ маленькія клецки для бульона. Ихъ варятъ также какъ и остальныя клецки.

Эти клецки можно приготовить еще слѣдующимъ образомъ: тарелку крутой, молочной манной каши (сваренной изъ 1/4 ф. манной крупы), 2 яйца, 2 желтка, немного болѣе трети стакана растопленнаго масла, чашку густыхъ сливокъ и полныя 2—3 ложки пшеничной муки мѣшаютъ въ продолженіи 1/2 часа въ одну сторону, чтобы тѣсто было какъ можно легче, а затѣмъ варятъ какъ всѣ другія клецки. Такія клецки подаютъ къ бульону или молочнымъ супамъ. Точно такимъ же образомъ приготовляются рисовыя клецки. Для клецокъ изъ сметаны берутъ 1/2 ф. хорошей сметаны, 2 желтка, 1 цѣльное яйцо, немного соли, 1/2 ф. стертаго масла и такое же количество муки, какъ указано для первыхъ клецокъ этого №, и тѣсто надо мѣшать 1/2 часа въ одну сторону. Подобнымъ же образомъ приготовляютъ клецки изъ толченыхъ сухарей; берутъ 2 желтка, 3 цѣльныхъ яйца, 1 чашку сметаны, 1/2 чашки растопленнаго масла, соли и муку, наполовину смѣшанную съ толчеными сухарями; все это мѣшаютъ 1/2 часа также какъ и первыя клецки, затѣмъ варятъ въ крутомъ соленомъ кипяткѣ и горячими кладутъ въ бульонъ, молочный или фруктовый супъ. Это послѣднее тѣсто не замѣшиваютъ сразу круто, а даютъ постоять 1/2 часа, чтобы сухари размокли. Клецки приготовляютъ также на дрожжахъ. Въ стаканъ молока кладутъ немного дрожжей и даютъ подняться, прибавляютъ немного соли и 3 желтка. Когда масса поднимется, вливаютъ 2—3 ложки растопленнаго масла и всыпаютъ столько муки, чтобы получилось густое тѣсто, а затѣмъ варятъ, какъ другія клецки. Можно взять изъ этого тѣста куски въ грецкій орѣхъ величиной, сдѣлать изъ нихъ лепешки, положить въ каждую по чайной ложкѣ мясной начинки, защипать края, какъ у пирожковъ, сварить въ крутомъ кипяткѣ и положить въ бульонъ.

№ 29. Фрикадельки изъ дичи.

Берутъ филей отъ сѣрой тетерки или отъ 2 рябчиковъ, 1/4 ф. шпику, 2 шарлотки и пропускаютъ все сквозь мясо-

рубку, затѣмъ прибавляютъ столовую ложку стертаго масла, немного соли, 1/2 чайной ложки бѣлаго перца, немного мелко истолченнаго мускатнаго цвѣта, 1 желтокъ, 1 цѣльное яйцо, чашку сметаны, ложку муки и 1/2 французской булки, намоченной въ бульонѣ. Надѣлавъ круглыя фрикадельки, величиною съ грецкій орѣхъ, варятъ въ крутомъ соленомъ кипяткѣ и подаютъ къ паштету или опускаютъ въ бульонъ.

Фрикадельки по-англійски. Чашку натертаго бѣлаго хлѣба мѣшаютъ на горячей плитѣ со стаканомъ бульона до тѣхъ поръ, пока не получится густая масса, которой даютъ остыть, затѣмъ кладутъ въ нее 3 желтка, немного мускатнаго орѣха и бѣлаго перца, 1/4 ф. масла, растертаго до бѣла, 1/2 ф. говядины (смолотой въ мясорубкѣ, какъ можно мелче) или 2 куриныхъ филея и 1 ложку муки. Перемѣшавъ какъ можно лучше, протираютъ сквозь сито, дѣлаютъ фрикадельки и, сваривъ ихъ въ соленой водѣ, горячими перекладываютъ въ бульонъ.

Фрикадельки по-французски. 1 телячью почку, 1 ф. телятины безъ жира или филей старой курицы, или же филей отъ дичи пропускаютъ сквозь мясорубку, а затѣмъ толкутъ въ ступкѣ вмѣстѣ съ 2—3 мягко сваренными трюфелями и протираютъ сквозь сито; протертую массу перемѣшиваютъ съ 1 желткомъ, 1 яйцомъ, 1/2 чашкой сливокъ, небольшимъ количествомъ натертаго мускатнаго орѣха, кускомъ размоченной и на половину отжатой булки, 1/2 ложки муки и небольшимъ количествомъ соли. Приготовленныя фрикадельки варятъ уже ранѣе описаннымъ способомъ.

Фрикадельки изъ шампиньоновъ. Даютъ обтечь чашкѣ тушеныхъ шампиньоновъ и затѣмъ мелко толкутъ вмѣстѣ съ филеемъ куропатки или курицы, 3 шарлотками и 1/8 ф. сырой ветчины. Въ истолченную массу кладутъ кусокъ черствой булки, которую нужно размочить и отжать на половину, 1/2 чашки сметаны, 1/8 ф. масла, растертаго до бѣла, немного бѣлаго перца, соли, 1 желтокъ и 1 яйцо; все это протираютъ сквозь сито, прибавляютъ 1/2 ложки муки и немного натертаго мускатнаго орѣха. Фрикадельки отвариваютъ въ крутомъ соленомъ кипяткѣ и употребляютъ для бульона или паштета.

№ 30. Клецки изъ печенки по-австрійски.

Надо имѣть наготовѣ 1/2 ф. печенки, протертой сквозь частое сито. Печенка должна быть отъ 2—3 мѣсячнаго теленка. Надо сварить до мягкости въ 1/8 ф. масла маленькую, очень мелко изрѣзанную луковицу и, остудивъ, растереть ее до бѣла съ 1/4 ф. самаго свѣжаго нерастопленнаго масла. Луковицу перемѣшиваютъ съ 1 яйцомъ, 2-мя желтками, 1/2 чайной ложкой толченаго англійскаго перца, бѣлымъ перцемъ, маіораномъ, небольшимъ количествомъ истолченной лимонной корки, размоченнымъ въ бульонѣ и выжатымъ кускомъ булки, въ дюймъ величиною, ложкою муки и небольшимъ количествомъ соли, потомъ прибавляютъ печенку и мѣшаютъ въ одну сторону еще 1/2 часа. Скатавъ маленькія клецки, варятъ въ кипящемъ бульонѣ и подаютъ на столъ. Можно также сдѣлать большія клецки, отварить ихъ въ соленой водѣ и огарнировать жаренаго зайца или какую либо другую дичь; такія клецки употребляются также для паштетовъ.

№ 31. Клецки изъ мозговъ.

Мозгъ большого теленка обвариваютъ соленымъ кипяткомъ, протираютъ сквозь сито и перемѣшиваютъ съ 3 очень мелко изрубленными, тушеными въ маслѣ шарлотками, кускомъ размоченной въ молокѣ и отжатой булки, небольшимъ количествомъ мускатнаго цвѣта и бѣлаго перца, маленькой ложкой муки и 2 ложками растопленнаго масла; изъ этой массы приготовляютъ маленькіе круглые шарики и, отваривъ въ крутомъ соленомъ кипяткѣ, кладутъ ихъ въ бульонъ или паштетъ.

№ 32. Клецки изъ толченыхъ сухарей.

Растеревъ до бѣла 1/4 ф. масла, кладутъ въ него 2 цѣльныхъ яйца, 1 желтокъ, немного соли, чашку сметаны или сливокъ и такое количество хорошей муки, смѣшанной пополамъ съ толчеными сухарями, чтобы получилось густое тѣсто. Приготовленныя, величиною въ миндаль, клецки отвариваютъ на слабомъ огнѣ въ соленомъ кипяткѣ и горячими кладутъ въ супъ.

№ 33. Фрикадельки изъ куриныхъ филеевъ.

Вырѣзавъ изъ курицы филей, очищаютъ его отъ костей, кожи и жилъ, рубятъ очень мелко и скоблятъ мясо. Въ изрубленное мясо кладутъ 1 желтокъ, 1 цѣльное яйцо, 1/4 ф. растертаго до бѣла масла, размоченной въ сливкахъ кусокъ булки (въ 1/2 дюйма толщиною), вмѣстѣ со сливками, немного натертаго мускатнаго орѣха и хорошую ложку муки. Готовыя фрикадельки, величиною съ миндалину, кладутъ въ чистый куриный бульонъ, варятъ на умѣренномъ огнѣ и подаютъ горячими. Если фрикадельки предназначаются въ паштетъ, то ихъ надо сдѣлать величиною съ грецкій орѣхъ. Тѣсто паштета (для начинки котораго годится индюкъ, рябчикъ, вообще всякая дичь съ бѣлымъ мясомъ) должно быть плотнымъ, чтобы начинка не вытекла. Филей старой курицы надо изрубить, потолочь въ ступкѣ и протереть сквозь сито. Кромѣ того, на 3—4 филея можно взять 1/4 ф. сладкаго мяса.

№ 34. Фрикадельки изъ телятины.

Берутъ 1 ф. телятины совершенно безъ жира, а далѣе приготовляютъ какъ куриныя фрикадельки.

№ 35. Рыбныя клецки.

Изъ большой хорошей рыбы, всего лучше изъ судака, вырѣзаютъ спинку, очищаютъ отъ кожи и костей и, взявъ 1 ф., мелко рубятъ или толкутъ въ ступкѣ. Приправа, какъ и приготовленіе, совершенно такое же, какъ у фрикаделекъ изъ курицы, только вмѣсто сливокъ можно положить сметану. Также можно прибавить печень рыбы.

№ 36. Раковыя клецки.

Полную маленькую чашку очищенныхъ, отваренныхъ раковыхъ шеекъ перемѣшиваютъ съ 1/4 ф. свѣжаго, растертаго до бѣла масла, 1 цѣльнымъ яйцомъ, 2 желтками, размоченнымъ въ молокѣ и выжатымъ кускомъ булки въ палецъ толщиною и чашкою сливокъ. Затѣмъ прибавляютъ еще ложку муки и ложку раковаго масла. Клецки дѣлаютъ величиною съ миндаль,

а если онѣ предназначаются для паштета, то — въ грецкій орѣхъ и тогда ихъ надо замѣсить нѣсколько круче. Изъ этого тѣста можно сдѣлать круглыя, плоскія котлеты и поджарить ихъ, подрумянивая съ обѣихъ сторонъ въ поджаренномъ маслѣ. Ихъ употребляютъ вмѣсто гарнира къ тонкимъ овощамъ.

Другой способъ приготовленія слѣдующій: 30 умерщвленныхъ (но не вареныхъ) въ крутомъ кипяткѣ раковъ, очищаютъ отъ скорлупы, мелко рубятъ и протираютъ сквозь сито; протертую массу перемѣшиваютъ съ 2 желтками, 1 цѣльнымъ яйцомъ, небольшимъ количествомъ мускатнаго орѣха, ложкой раковаго масла, небольшимъ количествомъ бѣлаго перца, булкой и мукой. Далѣе поступаютъ совершенно также, какъ сказано выше.

№ 37. Фаршированныя раковыя скорлупки.

Хорошо очищенныя, чисто обмытыя въ нѣсколькихъ водахъ раковыя скорлупки, опускаютъ до употребленія въ холодную воду, чтобы не затвердѣли. Начиняютъ ихъ приготовленной (какъ описано въ № 36) массой, опускаютъ въ сильно кипящій бульонъ и варятъ потихоньку, чтобы начинка не вытекла. Вмѣсто бульона ихъ можно варить въ молокѣ; тогда надо положить въ тѣсто столовую ложку перебранной, вымытой коринки и не класть перца.

№ 38. Заварныя клецки.

Въ кастрюлю вливаютъ 1/4 бут. молока, кладутъ маленькую ложку масла и немного соли; когда вскипитъ, всыпаютъ, часто помѣшивая, 2—3 ложки муки и варятъ до тѣхъ поръ, пока масса не будетъ отставать отъ кастрюли. Снявъ съ огня, въ горячій соусъ примѣшиваютъ желтокъ и въ блюдѣ выставляютъ на холодъ. Затѣмъ прибавляютъ еще 1 желтокъ и 1 цѣльное яйцо и мѣшаютъ деревянной ложкой до тѣхъ поръ, пока масса не сдѣлается прозрачной и не будетъ пускать пузырей. Клецки, величиною съ орѣхъ, выкалываютъ чайной ложкой, варятъ въ соленомъ кипяткѣ 8—10 минутъ, пока не будутъ готовы и употребляютъ для суповъ.

№ 39. Заварныя клецки съ яблоками.

Тѣсто приготовляютъ такое же, какъ въ № 38; въ кастрюлѣ варятъ до половины готовности, положивъ немного сахара, очищенныя, нарѣзанныя тонкими ломтиками кисловатыя яблоки. Въ тѣсто прибавляютъ еще ложку муки, чтобы было круче, и осторожно примѣшиваютъ яблоки; клецки опускаютъ столовой ложкой въ кипятокъ и варятъ, какъ въ прошломъ №. Какъ только клецки будутъ готовы, ихъ выбираютъ шумовкой на блюдо и горячими подаютъ со сливками, сахаромъ и корицей; вмѣсто сливокъ можно подать зарумяненное масло.

№ 40. Заварныя клецки со сливками.

Приготовивъ тѣсто по рецепту № 38 кладутъ въ него (когда оно остыло) 1/2 чашки густыхъ сливокъ, еще одинъ желтокъ и ложку муки. Тѣсто вымѣшиваютъ, пока не сдѣлается прозрачнымъ и не появятся пузырки. Клецки варятъ совершенно также, какъ и въ № 38. Онѣ отличаются нѣжнымъ вкусомъ.

№ 41. Вареники съ вишнями.

Приготовляютъ тѣсто, какъ сказано въ № 40, даютъ ему остыть и всыпаютъ столько муки, чтобы тѣсто можно было раскатать; хотя не слѣдуетъ раскатывать слишкомъ много, чтобы не сдѣлалось липкимъ. Нарѣзавъ тѣсто кусками, величиною съ грецкій орѣхъ, дѣлаютъ лепешки въ толщину обуха ножа. Положивъ на каждую лепешку 7—8 вишенъ, защипываютъ тѣсто какъ пирожки, сжимая края какъ можно плотнѣе. Для вареников берутъ спѣлыя черныя вишни, очищаютъ отъ косточекъ, кладутъ на блюдо, пересыпаютъ сахаромъ и оставляютъ до тѣхъ поръ, пока ягоды вполнѣ не пропитаются сахаромъ. Сокъ надо слить передъ тѣмъ какъ класть ягоды на тѣсто. Вареники варятъ въ слегка посоленомъ крутомъ кипяткѣ и подаютъ со сливками, сахаромъ и корицей.

№ 42. Вареники съ творогомъ.

1 ф. творогу хорошо перемѣшиваютъ съ 2 яйцами и солью. Изъ приготовленнаго тѣста (см. предыдущій №) раскатываютъ

небольшія лепешки, кладутъ на каждую по чайной ложкѣ творогу и, защипавъ, варятъ, какъ вареники съ вишнями. Подаютъ горячими съ растопленнымъ масломъ и сметаною.

№ 43. Вареники съ творогомъ, въ другомъ родѣ.

1 ф. творогу размѣшиваютъ съ 1 яйцомъ и 2-мя желтками и всыпаютъ ложки двѣ хорошей муки, чтобы можно было раскатать въ видѣ полутолстой колбасы. Тѣсто рѣжутъ наискось кусками въ 1/2 дюйма толщиною, и варятъ, уже извѣстнымъ образомъ, на слабомъ огнѣ, затѣмъ вынимаютъ дурхшлаковою ложкою и, сложивъ на блюдо, подаютъ горячими съ подрумяненнымъ масломъ.

№ 44. Клецки съ мясною начинкой.

Приготовивъ такое же тѣсто, какъ для вареников съ вишнями, руками разминаютъ его въ лепешку, вырѣзаютъ кружки, величиною съ грецкій орѣхъ, и кладутъ на каждый кружокъ по чайной ложкѣ любую изъ мясныхъ начинокъ, описанныхъ въ № 4. Варятъ совершенно также, какъ вареники съ вишнями и подаютъ къ бульону или отдѣльно съ зарумяненнымъ масломъ.

№ 45. Обыкновенное тѣсто для клецокъ.

Стаканъ молока размѣшиваютъ съ 1 яйцомъ, небольшимъ количествомъ соли, кусочкомъ масла, величиною съ грецкій орѣхъ и такимъ количествомъ муки, чтобы полученное тѣсто можно было раскатать.

Болѣе нѣжное тѣсто для клецокъ съ начинкой приготовляютъ слѣдующимъ образомъ: замѣшиваютъ 2 яйца съ кускомъ свѣжаго масла, величиною съ грецкій орѣхъ, небольшимъ количествомъ соли, чашкой сливокъ и такимъ количествомъ муки, чтобы тѣсто можно было раскатать.

№ 46. Картофельная лапша по-австрійски.

Отваренный въ водѣ мучнистый картофель очищаютъ отъ шелухи и протираютъ сквозь сито. 2 фунта протертаго картофеля вымѣшиваютъ на доскѣ руками, вмѣстѣ съ 2 яйцами,

1 желткомъ, ¼ ф. муки и небольшимъ количествомъ соли. Приготовивъ крутое тѣсто нарѣзаютъ его кусками величиною въ яйцо, раскатываютъ въ длину на 1½ дюйма такимъ образомъ, чтобы концы получились заостреные, и варятъ въ соленомъ кипяткѣ. Вынувъ дурхшлаковой ложкой, перекладываютъ лапшу на сковороду въ масло, поджаренное съ сухарями (1 лож. масла) и, сильно прогрѣвъ, подаютъ къ мяснымъ блюдамъ или вмѣсто закуски. Такую лапшу можно также положить въ бульонъ, но въ такомъ случаѣ она должна быть безъ сухарей.

№ 47. Австрійскій струдель изъ манной крупы.

Разбалтываютъ 2 яйца, вливаютъ въ нихъ ¼ бут. теплаго молока, кладутъ маленькую ложку масла, немного соли и столько муки, чтобы получилось полугустое тѣсто, какъ для клецокъ; тѣсто валяютъ руками на доскѣ, пока оно не перестанетъ приставать къ рукамъ и доскѣ; тогда, накрывъ горшкомъ или каменной чашкой, оставляютъ тѣсто въ покоѣ часа на два. Не слѣдуетъ класть слишкомъ много муки, потому что тѣсто будетъ черезъ-чуръ крутое. Начинку приготовляютъ слѣдующимъ образомъ: въ кастрюлю вливаютъ ½ чашки растопленнаго масла, размѣшиваютъ съ ½ чашкой самой лучшей манной крупы и парятъ на горячей плитѣ ½ часа, часто помѣшивая; снявъ съ огня, примѣшиваютъ чашку молока и немного соли, ставятъ снова не надолго на огонь, затѣмъ снимаютъ и даютъ остыть; въ остывшую массу кладутъ 2 цѣльныхъ яйца, 1 желтокъ, ¼ фун. сметаны и размѣшиваютъ, чтобы получилась полугустая масса. На столъ кладутъ чистое полотенце, посыпаютъ мукою, кладутъ тѣсто, раскатываютъ его въ половину толщины и осторожно растягиваютъ руками, пока тѣсто не будетъ такимъ тонкимъ, какъ пропускная бумага; при растягиваніи надо подкладывать руки подъ тѣсто, чтобы оно не прорвалось. Затѣмъ придаютъ тѣсту круглую форму и срѣзаютъ толстые края, которые употребляютъ для лапши. На тѣсто намазываютъ слой въ ¼ дюйма толщиною, приготовленной манной крупы и свертываютъ при помощи разложеннаго подъ нимъ полотенца, которымъ приподнимаютъ тѣсто; свернутое тѣсто завертываютъ въ салфетку, перевязываютъ

ее слегка шнуркомъ и кладутъ въ кастрюлю съ кипящею соленою водою, гдѣ и варятъ цѣлый часъ, затѣмъ вынимаютъ, снимаютъ салфетку, нарѣзаютъ струдель кусками въ 2 дюйма длиною, кладутъ ихъ на блюдо и обливаютъ поджареннымъ масломъ съ нѣсколькими размѣшанными въ немъ ложками толченыхъ сухарей. Къ струделю подаютъ компотъ и вареныя сливы.

№ 48. Австрійскій струдель въ другомъ родѣ.

Тѣсто приготовляется изъ 2 яицъ, 1 маленькой чашки теплой воды, небольшого количества соли и 2 лотъ масла. Дальнѣйшее приготовленіе, какъ въ предыдущемъ №. Когда тѣсто совершенно готово и вытянуто, его обмазываютъ растопленнымъ масломъ. Начинку приготовляютъ слѣдующимъ образомъ: растираютъ 6 желтковъ съ 1/4 ф. сахара, кладутъ въ нихъ 1/4 ф. толченаго миндаля, 1/4 ф. натертаго шоколада и сбитые бѣлки; хорошо перемѣшавъ, намазываютъ въ палецъ толщиною на тѣсто. Тѣсто свертываютъ трубкой, кладутъ на круглую сковороду, обливаютъ чашкою сливокъ и ставятъ въ печь. Черезъ часъ будетъ готово; подаютъ струдель горячимъ. Вмѣсто шоколада, можно положить вишни, предварительно очистивъ ихъ отъ косточекъ. Вишни надо посыпать сахаромъ и дать имъ постоять немного, затѣмъ слить сокъ, положить ягоды на обмазанное масломъ тѣсто, а на ягоды наложить начинку, которая приготовляется изъ 1/4 ф. сахара, перемѣшаннаго съ 1/4 ф. очищеннаго истолченаго миндаля, небольшого количества натертой лимонной корки, 1 ложки толченыхъ сухарей и 3 желтковъ. Далѣе поступаютъ, какъ уже извѣстно.

Кромѣ того, можно приготовить еще одну миндальную начинку. Растираютъ вмѣстѣ до бѣла 1/4 ф. очищеннаго, толченаго миндаля, 1/2 ф. растертаго до бѣла масла, 1/2 ф. сахара, 5 желтковъ и кожицу съ 1/2 лимона; затѣмъ прибавляютъ 2—3 ложки сливокъ, 2 ложки муки и сбитые бѣлки, намазываютъ на тѣсто, а далѣе поступаютъ уже извѣстнымъ образомъ.

№ 49. Струдель съ творогомъ.

Растягиваютъ тѣсто приготовленное, какъ въ № 48. На-

чинка слѣдующая: берутъ 2 ф. хорошо выжатаго свѣжаго творогу, чашку мелкаго сахара, 1/4 ф. перебранной коринки, 1/2 чашки свѣжаго растопленнаго масла, чашку сливокъ, 2 желтка и 2 цѣльныхъ яйца, растертыхъ съ сахаромъ. Перемѣшавъ все, какъ слѣдуетъ, намазываютъ въ 1/2 дюйма толщиною на растянутое тѣсто и, свернувъ, кладутъ его на сковороду, смазанную масломъ, затѣмъ обливаютъ сливками и пекутъ, подрумянивая. Подаютъ струдель теплымъ, со сметаной.

Для шоколадной, миндальной и вишневой начинки можно взять болѣе легкое тѣсто, раскатать его въ 1/2 дюйма толщиною, положить начинку, свернуть, обмазать яйцомъ и испечь въ печи. Его можно подать горячимъ или холоднымъ.

№ 50. Струдель съ яблочной начинкой.

Нарѣзаютъ тонкими ломтиками верхомъ полную тарелку антоновскихъ яблокъ, посыпаютъ ихъ сахаромъ и корицею, кладутъ на растянутое тѣсто, посыпаютъ изюмомъ, кладутъ комочки масла, свертываютъ тѣсто въ трубку и, обмазавъ масломъ, пекутъ хорошо подрумянивая.

№ 51. Миндальныя клецки.

Ложку свѣжаго, растертаго до бѣла, масла перемѣшиваютъ съ 1 желткомъ, 2 цѣльными яйцами, чашкой хорошихъ сливокъ, 1/2 чашкой истолченнаго сладкаго миндаля, полной маленькой ложкой сахара и такимъ количествомъ пшеничной муки, чтобы получилось тѣсто умѣренной густоты. Варятъ ихъ, какъ заварныя клецки и подаютъ горячими въ фруктовомъ или молочномъ супѣ.

№ 52. Лимонныя клецки.

Свѣжій лимонъ завязываютъ въ чистую тряпочку, кладутъ въ кастрюлю, наливаютъ обильно водою и варятъ 1/2 часа; затѣмъ воду сливаютъ, и продѣлываютъ тоже самое еще два раза, послѣ чего лимонъ раздавливаютъ деревянной ложкой (выбросивъ зерна) и протираютъ сквозь частое сито; пюре кладутъ въ кастрюлю, наливаютъ 1/4 бут. холодной воды, кладутъ полную столовую ложку свѣжаго масла и маленькую ложку

сахара; варятъ, часто помѣшивая и всыпаютъ столько муки, чтобы получилось густое тѣсто, которое выкладываютъ на блюдо и вбиваютъ, пока оно еще горячее, 1 желтокъ. Когда тѣсто остынетъ, къ нему примѣшиваютъ еще 1 цѣльное яйцо и мѣшаютъ до тѣхъ поръ, пока не станутъ дѣлаться пузыри. Лимонныя клецки варятъ также, какъ заварныя и подаютъ съ фруктовыми супами.

№ 53. Заварныя шоколадныя клецки.

Въ кастрюлѣ кипятятъ 1/4 бут. сливокъ. Какъ только сливки станутъ закипать, кладутъ полную маленькую ложку толченаго сладкаго миндаля, 1/4 плитки натертаго шоколада и маленькую ложку масла. Когда начнетъ кипѣть, всыпаютъ (все время мѣшая) 2 ложки верхомъ муки и 1/2 маленькой чашки сахара и мѣшаютъ до тѣхъ поръ, пока масса не будетъ прозрачной и не станетъ отставать отъ кастрюли. Тогда снимаютъ съ огня и въ горячую еще массу прибавляютъ 1 желтокъ. Когда совершенно остынетъ, кладутъ еще 2 желтка и 1 яйцо и вымѣшиваютъ до тѣхъ поръ, пока не начнутъ появляться пузыри. Варятъ совершенно также, какъ заварныя клецки и подаютъ къ супу изъ вина или молочному.

№ 54. Пюре изъ трюфелей.

Трюфели чистятъ щеткой, снимаютъ кожицу, отвариваютъ до мягкости въ хорошемъ бульонѣ, кладутъ двѣ гвоздики и сливаютъ бульонъ. Затѣмъ грибы толкутъ, протираютъ деревяной ложкой сквозь частое волосяное сито и перемѣшиваютъ протертую массу съ хорошимъ говяжьимъ бульономъ, однако, не слишкомъ разжижая. Мадера прибавляется по вкусу. Это пюре употребляютъ для жаренаго индюка.

№ 55. Клецки съ трюфелями.

Въ только что описанное пюре кладутъ 2 желтка, маленькую ложку свѣжаго растертаго масла и такое количество хорошей муки, чтобы можно было раскатать тѣсто. Скатавъ клецки, величиною съ грецкій орѣхъ, варятъ въ кипящемъ бульонѣ и употребляютъ для горячихъ паштетовъ.

№ 56. Пюре изъ каштановъ.

Въ водѣ варятъ, пока не будутъ полумягкими 1 ф. хорошихъ каштановъ, очищаютъ отъ скорлупы и подливаютъ по ложкѣ воды, пока каштаны не сдѣлаются мягкими и съ нихъ не сойдетъ вторая, внутренняя кожица; тогда тушатъ каштаны до мягкости съ маленькой ложкой масла и 2 ложками бульона; совершенно мягкіе, горячіе каштаны разминаютъ и протираютъ сквозь частое волосяное сито. Масло изъ подъ каштановъ не протираютъ, а сливаютъ въ какую-нибудь посуду; оно годится для другихъ кушаній.

№ 57. Клецки изъ каштановъ.

Приготовивъ такое же количество пюре, какъ въ предыдущемъ №, мѣшаютъ его съ 1/2 чашкой густыхъ сливокъ, маленькой ложкой свѣжаго масла, 1 яйцомъ, 1 желткомъ и полной ложкой хорошей муки. Скатавъ клецки, величиною съ грецкій орѣхъ, варятъ въ крутомъ соленомъ кипяткѣ и употребляютъ для горячихъ паштетовъ и куринаго или молочнаго супа. Можно не класть муки, въ такомъ случаѣ клецки надо катать въ мелко истолченыхъ сухаряхъ, придавая имъ круглую или грушеобразную форму. Сковороду смазываютъ масломъ, кладутъ клецки и пекутъ, слегка зарумянивая, въ легкомъ жару, въ печи, 10 минутъ. Подаются къ дичи или къ жареной курицѣ.

№ 58. Рисъ для бульона.

1/2 чашки риса, вымытаго холодною водою, мочатъ цѣлый часъ, перекладываютъ въ кастрюлю со вскипѣвшею водою (2 бут.), солятъ, кладутъ ложку масла и, накрывъ парятъ на слабомъ огнѣ, не особенно мѣшая, чтобы не развалились зерна. Готовому рису даютъ остыть, выкладываютъ на блюдо и гарнируютъ зеленою петрушкой.

Лапша изъ яицъ. 10 желтковъ, сваренныхъ въ крутую, растираютъ съ небольшимъ количествомъ соли, дессертной ложкой свѣжаго масла и 1 ложкой натертаго швейцарскаго сыра

и, протеревъ все вмѣстѣ сквозь дуршлагъ, кладутъ вокругъ холоднаго риса и подаютъ къ бульону.

Рисъ для пироговъ приготовляютъ слѣдующимъ образомъ: хорошо размоченный рисъ варятъ до мягкости на пару на слабомъ огнѣ; воды должно быть столько, чтобы рисъ былъ только что покрытъ. Готовый рисъ обливаютъ растопленнымъ масломъ и употребляютъ для начинки пироговъ; если рисъ назначенъ для бульона, тогда не слѣдуетъ класть масла. За неимѣніемъ парового котла рисъ варятъ въ обильномъ количествѣ соленой воды, чтобы зерна остались цѣльными, затѣмъ откидываютъ на дуршлагъ, даютъ стечь водѣ и обливаютъ еще 2 раза холодною водою, чтобы удалить всю слизь. Рисъ можно сварить въ мѣшкѣ. Насыпать крупу надо меньше чѣмъ до половины мѣшка, чтобы было достаточно мѣста для разбуханія зеренъ; они должны быть цѣльными и ихъ нельзя трогать. Такой рисъ употребляется совершенно также, какъ сказано выше.

№ 59. Рисъ по-турецки.

1/2 ф. хорошо вымытаго, вымоченнаго риса ставятъ варить въ 1 1/2 бут. крутого кипятка, положивъ соль и ложку масла; рисъ не слѣдуетъ мѣшать слишкомъ много, потому что зерна тогда не будутъ цѣльными. Затѣмъ прибавляютъ крупнаго бѣлаго перца и 1/2 чайной ложки шафраннаго спирта. Бѣлую глиняную форму смазываютъ масломъ, кладутъ рисъ, посыпаютъ сухарями, пекутъ 1/2 часа и, подрумянивъ, подаютъ къ бульону.

№ 60. Рисъ по-турецки для пилава.

Въ глазированный горшокъ кладутъ 1/2 фун. вымытаго и высушеннаго риса, вливаютъ 2 бут. воды, солятъ, накрываютъ крышкой и ставятъ на 1 часъ въ печь. Послѣ того его надо осторожно вынуть изъ печи, перемѣшать и поставить обратно; когда рисъ будетъ мягкимъ, его высыпаютъ на середину круглаго блюда и обливаютъ растопленнымъ масломъ. Гарнируютъ телячьими или бараньими котлетами или тушеной курицей и обливаютъ соусомъ изъ томата. Можно также подать жареныхъ куръ.

№ 61. Рисъ по-испански.

$1/2$ ф. вымытаго, размоченнаго риса, кладутъ въ телячій бульонъ и ставятъ варить. Какъ только вскипитъ, снимаютъ пѣну, кладутъ маленькую ложку масла, соли, немного бѣлаго перца и 2 ложки пюре изъ томата. Готовый рисъ посыпаютъ пармезаномъ, кладутъ на блюдо. Гарнируютъ вареной ветчиною или копченой колбасою. Подаютъ съ растопленнымъ масломъ и жареными курами.

№ 62. Рисъ по-австрійски.

$1/2$ ф. риса мочатъ въ водѣ цѣлый часъ, затѣмъ сливаютъ воду. Въ кастрюлѣ поджариваютъ $1/4$ ф. масла съ очищенной луковицей и кладутъ рисъ. Накрывъ крышкой, тушатъ $1/2$ часа, затѣмъ вливаютъ $1/4$ бут. бульона и, вынувъ луковицу, тушатъ рисъ на слабомъ огнѣ, чтобы зерна остались цѣльными и не были черезъ чуръ мягкими. Если рисъ загустѣетъ слишкомъ, а между тѣмъ, будетъ твердымъ, то надо подлить немного бульона. Нельзя мѣшать рисъ слишкомъ много, надо только изрѣдка помѣшивать вилкой. Готовый рисъ долженъ быть коричневаго цвѣта. Онъ идетъ для гарнировки жареной курицы, бифштекса по-французски и другихъ жаркихъ.

№ 63. Гарнировка изъ риса въ видѣ вѣнка къ мясу и овощамъ.

Рисъ варятъ, какъ для бульона, только во время варки прибавляютъ еще 2 ложки раковаго масла и чашку сливокъ. Густо сваренный рисъ кладутъ въ видѣ вѣнка на блюдо (оставивъ середину блюда пустою), смазываютъ смѣсью изъ 2 взбитыхъ яицъ и натертаго пармезана и ставятъ на $1/4$ часа въ печь, чтобы заколеровался. Середину блюда, оставшуюся пустой, заполняютъ сладкимъ мясомъ, зажареннымъ въ маслѣ съ прибавкою лимоннаго сока, соли и небольшого количества бѣлаго перца, а кругомъ гарнируютъ раковыми шейками, устрицами, фрикадельками изъ курицы и шампиньонами. Приготовляютъ соусъ для сладкаго мяса изъ чашки сливокъ, небольшого количества муки и мускатнаго орѣха. Соусъ выливаютъ на лежащее въ серединѣ блюда мясо и подаютъ на столъ. Соусъ

можно подать и отдѣльно. Вмѣсто мяса можно положить отваренную въ соленой водѣ, свѣжую цвѣтную капусту, спаржу, начиненныя раковыя скорлупки и раковыя котлетки; тогда обливаютъ такимъ соусомъ, какъ для цвѣтной капусты, сваривъ его съ прибавкой раковаго масла. Такой рисовый вѣнокъ употребляютъ вообще для мясныхъ блюдъ.

Готовый, сваренный рисъ можно сложить въ форму съ пустой серединой, нажать поплотнѣе, а затѣмъ опрокинуть форму, чтобы рисъ вышелъ вѣнкомъ; въ такомъ видѣ онъ будетъ болѣе правильной формы.

№ 64. Рисъ по-польски.

Мелко изрубленную луковицу поджариваютъ въ ложкѣ слегка зарумяненнаго масла, кладутъ 1/4 ф. копченой, мелко нарѣзанной ветчины и тушатъ нѣсколько минутъ. Затѣмъ прибавляютъ 1/2 ф. риса и чайную ложку мелкаго перца. Рисъ надо сначала разсыпать и высушить въ тепломъ мѣстѣ, а потомъ сварить до мягкости на пару и тогда уже положить въ ветчину. Рисъ помѣшиваютъ вилкой и, пропаривъ, кладутъ на блюдо и посыпаютъ натертымъ швейцарскимъ сыромъ.

№ 65. Рисъ съ шампиньонами.

Берутъ полную тарелку нашинкованныхъ, посыпанныхъ перцемъ шампиньоновъ, зажаренныхъ въ маслѣ, и 1/4 ф. риса, сваренаго на пару. Рисъ обливаютъ чашкой хорошаго говяжьяго бульона, кладутъ въ грибы, посыпаютъ все вмѣстѣ натертымъ пармезаномъ и перекладываютъ въ форму, смазанную масломъ. Смазавъ сверху яйцомъ, ставятъ въ печь и пекутъ 1/2 часа, зарумянивая сверху. Такой рисъ подается къ котлетамъ. Вмѣсто пармезана можно взять швейцарскій сыръ.

Рисъ съ бѣлыми грибами. На 4—5 человѣкъ берутъ 1/2 ф. рису и тарелку, вровень съ краями, хорошихъ свѣжихъ, вычищенныхъ и хорошо обмытыхъ холодной водою, бѣлыхъ грибовъ. Грибы шинкуютъ, посыпаютъ немного солью и оставляютъ на 1/2 часа въ покоѣ. Вытекшая изъ грибовъ вода не употребляется въ дѣло. На сковороду кладутъ кусокъ масла величиною съ яйцо, и, какъ только закипитъ, кладутъ нарѣзан-

ную луковицу и варятъ ее до готовности. Затѣмъ кладутъ грибы, посыпаютъ ихъ слегка бѣлымъ толченымъ перцемъ, тушатъ 10 минутъ, прибавляютъ 2—3 ложки сметаны и свареный рисъ; потомъ перекладываютъ въ форму, посыпаютъ пармезаномъ, ставятъ въ печь на 1/2 часа и горячимъ подаютъ на столъ. Вмѣсто свѣжихъ бѣлыхъ грибовъ можно взять сушеные; ихъ надо мочить въ горячей водѣ 24 часа.

№ 66. Крутая рисовая каша.

Пивной стаканъ риса моютъ холодною водою 2 раза и кладутъ на 1/2 часа въ холодную воду, чтобы помокъ; затѣмъ всыпаютъ въ молоко, вскипѣвшее на сильномъ огнѣ и варятъ на слабомъ огнѣ 1 1/2 часа, часто помѣшивая, пока рисъ не сдѣлается мягкимъ и густымъ; тогда кладутъ немного соли и 1 ложку масла. Къ кашѣ подаютъ зарумяненное масло или сливки съ сахаромъ и корицей, ягодный соусъ, яблочный муссъ со сливками или же просто одинъ натертый шоколадъ.

№ 67. Вареныя макароны.

1/2 ф. хорошихъ макаронъ, приготовленныхъ на яйцѣ, а не на водѣ, наламываютъ одинаковыми кусками и кладутъ въ кипящую воду, въ которую прибавлено немного соли. Какъ только макароны будутъ мягкими, ихъ откидываютъ на дурхшлагъ и обливаютъ горячею водою, чтобы были свѣтлыми. Давъ стечь водѣ, выкладываютъ на блюдо, посыпаютъ натертымъ швейцарскимъ сыромъ и подаютъ съ зарумяненнымъ масломъ (beurre noir). Макароны можно пожаривъ 10 минутъ въ маслѣ, посыпать пармезаномъ и подать съ соусомъ изъ томатовъ.

№ 68. Макароны въ формѣ.

Отваривъ макароны (какъ сказано въ прошломъ №) даютъ имъ остыть. Берутъ 1/4 ф. копченой, обмытой ветчины и нарѣзаютъ кусочками. То и другое кладутъ рядами, попеременно, въ бѣлую, глиняную форму, пересыпая каждый рядъ натертымъ швейцарскимъ сыромъ и толчеными сухарями; верхній рядъ долженъ быть изъ макаронъ; на него кладутъ нѣсколько

комочковъ масла, 1 ф. сметаны и пекутъ $^3/_4$ часа въ неособенно горячей печкѣ. Вмѣсто ветчины можно положить вареную солонину или языкъ, а вмѣсто макаронъ взять лапшу. Макароны можно запечь въ формѣ, обложенной паштетнымъ тѣстомъ и, выложивъ на блюдо, подать къ супу.

№ 69. Макароны съ яйцами, запеченныя въ формѣ.

Берутъ необходимое количество макаронъ, сваренныхъ какъ сказано выше, и кладутъ въ форму. $1^1/_2$ ст. выпущенныхъ яицъ взбиваютъ съ $^1/_2$ бут. сливокъ и, слегка посоливъ, выливаютъ на макароны; пекутъ около часа, пока не будутъ готовы; а затѣмъ кладутъ наверхъ нѣсколько комочковъ масла. Такимъ же образомъ можно приготовить лапшу. Къ макаронамъ подаютъ какой-нибудь сладкій соусъ.

№ 70. Пуддингъ изъ макаронъ по-италіански.

$^3/_4$ ф. наломанныхъ макаронъ варятъ въ соленой водѣ, пока не будутъ мягкими и, откинувъ на рѣшето, даютъ обтечь. Въ кастрюлѣ варятъ въ $^1/_4$ ф. масла, очищенную луковицу, всыпаютъ ложку муки, даютъ ей зарумяниться, вливаютъ $^1/_2$ бут. сливокъ и, размѣшавъ, кладутъ остывшія макароны, которыя хорошенько перемѣшиваютъ съ соусомъ и даютъ остыть. 6 разболтанныхъ яицъ мѣшаютъ съ двумя ложками сметаны и перемѣшиваютъ съ холодными макаронами. Въ форму кладутъ попеременно ряды вареной ветчины, нарѣзанной четырехугольными кусочками, и макаронъ, и посыпаютъ все пармезаномъ или швейцарскимъ сыромъ. Можно также взять тушеныхъ шампиньоновъ или бѣлыхъ грибовъ, которые надо сперва посыпать сухарями и пожарить $^1/_2$ часа въ довольно горячей печкѣ. Къ пуддингу подаютъ соусъ изъ сарделекъ, зарумяненное масло или томаты.

№ 71. Макароны по-италіански.

Сваренныя макароны откидываютъ на рѣшето и даютъ стечь водѣ. Въ кастрюлю вливаютъ неполныя $^1/_2$ бут. говяжьяго бульона, кладутъ ложку масла и макароны и тушатъ до тѣхъ поръ, пока макароны не вберутъ въ себя всю жидкость; тогда

всыпаютъ ложку натертаго швейцарскаго сыра и продолжаютъ тушить, пока сыръ не распустится. Выложивъ на блюдо посыпаютъ рублеными, мягко сваренными, трюфелями и подаютъ соусъ изъ томатовъ.

№ 72. Макароны съ шампиньонами.

Варятъ прозрачную массу изъ 1/2 ф. растопленнаго свѣжаго масла, 1/4 бут. сливокъ, изрубленной луковицы и 1 ложки муки. Въ эту массу кладутъ 1/2 ф. сваренныхъ макаронъ и выставляютъ на холодъ. Потомъ примѣшиваютъ 6 разболтанныхъ яицъ, чашку мелко нарѣзанной вареной ветчины и чашку мелко изрубленныхъ жареныхъ въ маслѣ шампиньоновъ или бѣлыхъ грибовъ, перемѣшанныхъ съ 2-мя ложками натертаго швейцарскаго сыра. Выложивъ въ форму, слегка посыпаютъ толчеными сухарями и, накрывъ крышкой, пекутъ въ печи 1 часъ. Къ этому блюду подаютъ соусъ изъ сарделекъ.

Французскій способъ приготовленія заключается въ томъ, что къ макаронамъ (приготовленнымъ какъ только что указано) примѣшиваютъ 2 мелко изрѣзанные куриные филея, блюдце нарѣзанной вареной ветчины, 2 лож. натертаго швейцарскаго сыра, немного соли и бѣлаго перца, чашку сливокъ, 1/2 чашки говяжьяго бульона, 20 клецокъ изъ курицы или телятины и нѣсколько шампиньоновъ. Перемѣшавъ все вмѣстѣ, выкладываютъ въ форму и пекутъ 1/2 часа. Подаютъ бѣлый соусъ изъ телячьяго бульона съ шарлотками.

№ 73. Макароны съ куриными филеями.

Въ кастрюлѣ варятъ 10 минутъ 2 куриныхъ филея вмѣстѣ съ 1/2 луковицы, 3 мелко изрубленными яйцами, сваренными въ крутую и небольшимъ количествомъ мускатнаго орѣха. Посоливъ, укладываютъ рядами въ форму, поперемѣнно, съ 1 ф. макаронъ. Каждый рядъ макаронъ посыпаютъ натертымъ швейцарскимъ сыромъ. Когда форма будетъ наполнена, вливаютъ чашку растопленнаго масла или сметаны, посыпаютъ сухарями и пекутъ 1/2 часа въ не очень горячей печкѣ, слегка зарумянивая сверху. Подаютъ къ бульону съ зарумяненнымъ масломъ или безъ него. Такое же блюдо можно приготовить изъ лапши,

положить ее въ сдобное тѣсто, и запечь, хорошо подрумянивая.

№ 74. Пуддингъ изъ лапши съ ветчиною.

Сваривъ 1/2 ф. лапши, откидываютъ на рѣшето и даютъ стечь. 1/4 ф. копченой ветчины нарѣзаютъ маленькими кусочками и укладываютъ рядами въ форму, попеременно, съ лапшою. Верхній рядъ долженъ быть изъ лапши. Каждый рядъ лапши пересыпаютъ натертымъ швейцарскимъ сыромъ. На верхъ кладутъ нѣсколько комочковъ масла, вливаютъ 1 чашку свѣжей сметаны и пекутъ 1/2 часа въ печи, слегка зарумянивая. Можно размѣшать со сметаной 3 желтка.

Такой пуддингъ можно приготовить еще слѣдующимъ образомъ. Берутъ вареный языкъ, ветчину, солонину или ломтики холодной жареной телятины и нарѣзанные ломтиками шампиньоны, прожаренные въ маслѣ. Лапшу приготовляютъ на сметанѣ и, отваривъ, откидываютъ на дурхшлагъ, обливаютъ еще холодною водою и, когда обсохнетъ, употребляютъ въ дѣло. Этотъ пуддингъ подаютъ на завтракъ или на ужинъ. Можно подать къ нему соусъ изъ томатовъ.

№ 75. Яичное желе къ бульону.

Взбиваютъ какъ можно лучше 5 яицъ съ 5-ю желтками, 1/2 стаканомъ молока, небольшимъ количествомъ соли и натертаго мускатнаго орѣха, сокомъ, выжатымъ изъ 1/2 лимона и небольшимъ количествомъ натертой лимонной кожицы; все это перекладываютъ въ маленькій горшокъ, ставятъ его въ кипящую воду и оставляютъ на горячей плитѣ, пока масса не загустѣетъ. Ее берутъ серебряною ложкою и опускаютъ, въ видѣ маленькихъ клецокъ, въ бульонъ.

№ 76. Яйца для бульона.

Взбиваютъ шесть свѣжихъ желтковъ съ 2-мя бѣлками, 6-ю ложками хорошаго говяжьяго бульона и небольшимъ количествомъ соли; затѣмъ вливаютъ въ маленькія формы, смазанныя масломъ, ставятъ въ кипящую водяную баню, въ ко-

торой и ставятъ въ печь. Какъ только масса сдѣлается плотной, опрокидываютъ формочки на блюдо и подаютъ къ бульону.

№ 77. Яйца для бульона.

Слегка посоленую воду кипятятъ въ кастрюлѣ. Когда закипитъ ключемъ, кладутъ любое количество яицъ, надбивъ у нихъ скорлупу, но не повреждая внутренности. Когда яйца сварятся, какъ въ мѣшечекъ, ихъ осторожно вынимаютъ шумовкой и кладутъ въ бульонъ.

№ 78. Пуддингъ изъ саго, къ бульону.

Въ большомъ количествѣ воды варятъ $^1/_2$ ф. саго. Когда саго будетъ полумягкое, его откидываютъ на рѣшето, чтобы стекла вода, затѣмъ заливаютъ бульономъ, кладутъ $^1/_8$ ф. свѣжаго масла, уваривают въ густую массу и прибавляютъ немного натертой лимонной цедры. Когда масса остынетъ, кладутъ 5 желтковъ, 5 взбитыхъ бѣлковъ, $^1/_8$ ф. растертаго масла и $^1/_2$ чашки натертой черствой булки. Уложивъ въ форму, пекутъ $^3/_4$ часа. Подаютъ въ формѣ къ бульону.

№ 79. Рисовый пуддингъ со спаржей къ бульону.

$^1/_2$ ф. хорошо размоченнаго риса варятъ въ бульонѣ съ небольшимъ количествомъ масла. Когда рисъ сдѣлается мягкимъ, его остуживаютъ, а затѣмъ перемѣшиваютъ съ 5 хорошо разболтанными яйцами, 1 чашкой сметаны и $^1/_2$ чашкой растопленнаго масла. Рисъ перекладываютъ въ формѣ слѣдующими приправами: полной тарелкой совершенно мягкихъ спаржевыхъ головокъ, полнымъ блюдцемъ поджаренныхъ въ маслѣ шампиньоновъ и полнымъ блюдцемъ очищенныхъ раковыхъ шеекъ и клешней; верхній рядъ долженъ быть изъ риса. Пуддингъ посыпаютъ сверху сухарями и пекутъ $^3/_4$ часа въ не особенно горячей печкѣ. Его подаютъ къ бульону или отдѣльно съ голландскимъ соусомъ.

№ 80. Рисовый пуддингъ съ капустой къ бульону.

Рисъ приготовляютъ, какъ въ предыдущемъ №. Мелко изрубленныя верхушки листьевъ $^1/_2$ кочна бѣлой капусты, отва-

риваютъ въ соленой водѣ, откидываютъ на дурхшлагъ, чтобы стекли и тогда кладутъ попеременно съ рисомъ въ бѣлую глиняную форму. Верхній рядъ долженъ быть изъ риса. Положивъ нѣсколько комочковъ масла и посыпавъ сухарями, пекутъ $1/2$ часа. Капусту, назначенную для пуддинга, послѣ того какъ обтечетъ, кладутъ въ кастрюлю, прибавляютъ полную ложку масла, немного крупнаго перца и тушатъ $1/2$ часа.

№ 81. Вѣнскій бисквитъ, къ бульону.

Растираютъ до бѣла 10 лотъ масла, вбиваютъ одно за другимъ 6 желтковъ, всыпаютъ 6 лож. муки, перемѣшиваютъ, какъ можно лучше, и, прибавивъ 6 взбитыхъ бѣлковъ, запекаютъ въ бѣлой формѣ, въ которой и подаютъ на столъ.

№ 82. Гренки къ супамъ пюре.

Обыкновенную булку нарѣзаютъ ломтями въ $1/4$ дюйма толщиной и разрѣзаютъ на маленькіе четырехугольные кусочки. На сковороду кладутъ маленькую ложку масла и нарѣзанную булку и поджариваютъ на слабомъ огнѣ, слегка зарумянивая. Гренки подаются горячими къ обыкновеннымъ супамъ пюре. Для болѣе тонкихъ суповъ вмѣсто булки берутъ болѣе нѣжные сухари.

Хлѣбъ съ сыромъ къ бульону. Нарѣзаютъ тонкими ломтиками трехкопеечную польскую булку. $1/8$ ф. свѣжаго масла перемѣшиваютъ какъ можно лучше съ натертымъ швейцарскимъ сыромъ или пармезаномъ и намазываютъ на ломтики разрѣзанной булки, а затѣмъ ставятъ въ печь, чтобы подрумянились. Подаются горячими. Такіе гренки можно подавать ко всѣмъ тонкимъ супамъ и бульонамъ.

№ 83. Жареная гречневая каша, подаваемая къ борщу или щамъ изъ кислой капусты.

1 ф. перебранной, средней гречневой крупы начисто промываютъ въ холодной водѣ, кладутъ соль и наливаютъ столько холодной воды, чтобы она была выше крупы на ширину двухъ пальцевъ. Варятъ на легкомъ огнѣ, часто помѣшивая. Когда каша будетъ готова (она должна быть крутою), ее выклады-

ваютъ на блюдо, даютъ остыть, рѣжутъ ломтиками въ 1/8 дюйма толщиною и разрѣзаютъ ихъ четырехугольными кусочками. Обвалявъ въ яйцѣ и сухаряхъ, поджариваютъ въ небольшомъ количествѣ масла, слегка зарумянивая съ обѣихъ сторонъ. Подаютъ горячими.

№ 84. Красная гречневая каша.

1 ф. перебранной, вымытой, крупной гречневой крупы всыпаютъ въ муравленный горшокъ, наливаютъ воды столько, чтобы она была на ширину пальца выше крупы, солятъ и ставятъ въ 4 — 5 часовъ, въ не очень горячую духовую печь, гдѣ и оставляютъ 3 часа, а затѣмъ ставятъ въ холодное мѣсто. На другой день на крупу наливаютъ 1/2 бут. холодной воды, ставятъ въ печь и держатъ въ ней до тѣхъ поръ, пока крупа не покраснѣетъ сверху; тогда вынимаютъ изъ печки, осторожно перемѣшиваютъ вилкой и, накрывъ горшокъ крышкой, снова ставятъ въ печь; черезъ 1/2 часа вынимаютъ изъ печи, кладутъ 1/8 ф. масла, перемѣшиваютъ хорошенько и ставятъ обратно въ печь, оставляя въ ней, пока каша не поспѣетъ и не будетъ разсыпчатой. Каша подается на столъ прямо въ горшкѣ. Ее подаютъ къ борщу или отдѣльно со свѣжимъ масломъ. Во всякомъ случаѣ зерна крупы должны оставаться цѣльными. Къ кашѣ можно также подать молоко.

№ 85. Пшеная каша къ борщу.

1 ф. перебранной пшенной крупы обливаютъ не слишкомъ горячей водой и сильно перетираютъ руками до тѣхъ поръ, пока вода сдѣлается совершенно слизистою. Промывку надо повторять, пока вода не перестанетъ мутиться. Тогда кладутъ крупу въ горшокъ и наливаютъ столько воды, чтобы она была выше крупы на ширину ладони. Положивъ соль, ставятъ въ печь на 1/2 часа, затѣмъ вынимаютъ, перемѣшиваютъ и, накрывъ крышкой, ставятъ снова въ печь и оставляютъ тамъ, пока каша не будетъ готова.

№ 86. Пшеная каша на молокѣ.

Перебранный и вымытый (какъ въ № 85) 1 ф. пшена

всыпаютъ въ горшокъ и ставятъ на 1/2 часа въ духовую печку; затѣмъ вынимаютъ и перемѣшиваютъ. Въ 1/2 бут. молока разбалтываютъ 1 или 2 яйца и вмѣстѣ съ ложкой масла перемѣшиваютъ съ кашей и ставятъ въ печь. Кашу не мѣшаютъ болѣе, а оставляютъ въ печи, пока не образуется свѣтло-коричневая корочка. Кашу подаютъ горячей, со свѣжимъ масломъ и сливками.

№ 87. Ячменная каша.

1 ф. хорошей ячменной крупы, нѣсколько разъ промытой холодною водою, мочатъ 1/2 часа въ водѣ. Между тѣмъ, кипятятъ на большомъ огнѣ 2 бут. хорошаго свѣжаго молока. Какъ только закипитъ молоко, всыпаютъ крупу (сливъ сперва воду), кладутъ маленькую ложку масла, немного соли и варятъ на легкомъ огнѣ, часто помѣшивая, пока каша не поспѣетъ и будетъ густою. Надо слѣдить затѣмъ, чтобы каша не подгорѣла. — Лучше всего варить кашу такимъ образомъ: какъ только закипитъ молоко, всыпаютъ крупу и ставятъ горшокъ въ кастрюлю съ кипящею водою, чтобы каша варилась на пару. — Подаютъ къ кашѣ зарумяненное масло, простоквашу, сметану или сливки.

№ 88. Ячменная каша въ капустѣ.

Приготовленную (какъ въ № 87) крупу перемѣшиваютъ, какъ можно лучше, съ 1 ф. сметаны, 4 яйцами и 2 желтками. Въ тепловатую печку ставятъ заранѣе, на сковородѣ, плотные, зеленые листья капусты, очищенные отъ стеблей. Когда они подвянутъ немного, вынимаютъ ихъ изъ печки, и даютъ остыть. Холодные листы, каждый отдѣльно, промазываютъ масломъ съ внутренней стороны и кладутъ крутую, сваренную кашу. Загнувъ у листьевъ обѣ стороны и углы, кладутъ ихъ завернутою стороною книзу, на сковороду, смазанную масломъ и ставятъ въ довольно горячую печь. Какъ только каша подрумянится, раскрываютъ листья, укладываютъ рядами на блюдо и подаютъ горячими. Къ нимъ подаютъ сметану, простоквашу или сливки. Кашу можно не завертывать въ капустные листья, а запечь въ формѣ. Въ такомъ случаѣ въ нее надо положить взбитые

бѣлки и печь по крайней мѣрѣ часъ, пока не зарумянится сверху. Къ ней подаютъ тоже самое, что и къ кашѣ, запеченной въ листьяхъ.

№ 89. Густая манная каша.

Въ 2 бут. кипящаго въ кастрюлѣ молока всыпаютъ помаленьку, мѣшая все время, 1 ф. хорошей манной крупы, прибавляютъ 1 ложку масла и немного соли и варятъ, мѣшая безостановочно, до тѣхъ поръ, пока не получится густая, но не крутая каша. Если каша окажется слишкомъ густой, то подливаютъ молока на глазомѣръ. Выложивъ на блюдо, подаютъ кашу съ зарумяненнымъ масломъ, сливками, сахаромъ и корицею или съ сладкимъ соусомъ. Если подается соусъ, то горячую кашу перемѣшиваютъ съ 2 желтками и ложкой мелкаго сахара. Кашу, перемѣшанную съ яйцомъ, можно остудить на блюдѣ, затѣмъ нарѣзать ломтиками въ 1/2 дюйма толщиною, обвалять ихъ въ разболтанномъ яйцѣ и сухаряхъ и поджарить въ зарумяненномъ маслѣ на сковородѣ, чтобы были румяные съ обѣихъ сторонъ. Подаютъ съ вареньемъ.

Постные пироги.

№ 1. Пирогъ съ вязигой, рыбой и рисомъ.

1/4 ф. вязиги заливаютъ съ вечера кипяткомъ, а на другой день ставятъ варить въ большомъ количествѣ воды, прибавивъ немного соли; варятъ, пока не сдѣлается мягкою. Берутъ какую-нибудь рыбу: лососину, сига или судака, въ свѣжемъ, копченомъ, соленомъ или маринованномъ видѣ. На круглую сковороду наливаютъ 2 ложки постнаго масла и, какъ только закипитъ, кладутъ куски рыбы, плотно другъ около друга, и на слабомъ огнѣ прожариваютъ слегка съ обѣихъ сторонъ; затѣмъ отставляютъ въ сторону и даютъ остыть. 2 большія луковицы варятъ до мягкости въ маслѣ, и въ соленой водѣ отвариваютъ рисъ. На чистой доскѣ, посыпанной мукою, разминаютъ руками поднявшееся постное тѣсто. Тѣсто растягиваютъ въ 1/2 дюйма толщиною, кладутъ по серединѣ рыбу, на нее лукъ, затѣмъ мелко изрубленную вязигу и, наконецъ,

рисъ, слегка политый постнымъ масломъ. Пирогъ защипываютъ со всѣхъ сторонъ и, смазавъ холодною водою, ставятъ въ довольно горячую печь на цѣлый часъ, пока сверху не зарумянится. Пирогъ подаютъ горячимъ. Въ такой пирогъ не слѣдуетъ класть слишкомъ много постнаго масла, чтобы не получился рѣзкій вкусъ.

№ 2. Пирогъ съ рыбой и саго.

1/2 ф. саго варятъ въ большомъ количествѣ воды, положивъ немного соли. Какъ только саго сдѣлается прозрачнымъ, его откидываютъ на дуршлагъ и, для удаленія слизы, обливаютъ нѣсколько разъ холодною водою. Затѣмъ кладутъ на блюдо, посыпаютъ немного солью и вливаютъ ложку постнаго масла. 1/4 ф. нашинкованныхъ бѣлыхъ грибовъ кладутъ къ тушеной въ маслѣ луковицѣ и тушатъ вмѣстѣ съ нею нѣсколько времени. Растянувъ тѣсто кладутъ его на листъ. На тѣсто кладутъ прежде всего какую-нибудь рыбу, на нее лукъ съ грибами, а затѣмъ саго. Пирогъ защипываютъ и пекутъ, зарумянивая.

№ 3. Пирогъ съ капустой и рыбой.

Срѣзаютъ кочерыжку и твердые стебли съ кочна бѣлой капусты, а листья рубятъ очень мелко и кладутъ въ кастрюлю съ кипящею водою, всыпаютъ горсть соли и варятъ до половины мягкости, затѣмъ откидываютъ на рѣшето и даютъ стечь водѣ. Когда капуста обсохнетъ ее кладутъ обратно въ кастрюлю, вливаютъ нѣсколько ложекъ хорошаго постнаго масла, тушатъ на слабомъ огнѣ, пока не будетъ готова и всыпаютъ 1/2 лож. перца. Поджариваютъ, какъ было сказано выше, сига или судака и даютъ остыть. На тѣсто кладутъ сначала капусту, а затѣмъ рыбу. Защипавъ пирогъ, смазываютъ водою, посыпаютъ, если любятъ, толчеными сухарями и пекутъ, зарумянивая.

№ 4. Пирогъ съ грибами и рисомъ.

1/2 ф. вымытаго риса заливаютъ 1 1/2 бут. воды, кладутъ немного соли и варятъ на слабомъ огнѣ, слегка помѣшивая

вилкой, чтобы рисъ сварился равномѣрно и остался въ цѣломъ видѣ. Шинкуютъ 1 ф. свѣжихъ бѣлыхъ очищенныхъ грибовъ. Въ 2—3 ложкахъ постнаго масла варятъ до мягкости 2 вычищенныя, мелко изрѣзанныя луковицы, кладутъ къ нимъ вымытые, выжатые грибы и тушатъ нѣкоторое время, пока грибы не вберутъ въ себя всю жидкость. Грибы солятъ, посыпаютъ $^1/_2$ чайн. лож. перца и перемѣшиваютъ съ рисомъ. Тѣсто, раскатанное въ ширину, кладутъ на листъ; на одну половину накладываютъ начинку, толщиною въ 1 дюймъ, и, разложивъ ее какъ можно ровнѣе, накрываютъ оставшейся половиной тѣста и плотно защипываютъ края. Смазавъ водою и посыпавъ сухарями, пирогъ пекутъ $^1/_2$ часа. Вмѣсто свѣжихъ грибовъ можно взять сухихъ; ихъ надо размочить въ кипяткѣ.

№ 5. Яблочный пирогъ.

Антоновскіе яблоки рѣжутъ ломтиками, посыпаютъ мелкою корицею и сахаромъ, кладутъ слоемъ въ $^1/_2$ дюйма толщиною, на раскатанное тѣсто, лежащее на сковородѣ и защипываютъ; смазавъ водою, слегка посыпаютъ сахаромъ и пекутъ, зарумянивая, не въ очень горячей печкѣ. На яблоки можно положить очищеннаго кишмиша или коринки.

№ 6. Пирожки.

Берутъ такое же тѣсто, какъ для большихъ пироговъ. У хорошо поднявшагося тѣста, отщипываютъ куски, величиною съ куриное яйцо, разминаютъ рукою, чтобы были плоскими и круглыми. На половину каждаго кружка кладутъ по $^1/_2$ столовой ложки приготовленной рыбы, нарѣзанной маленькими кусочками, затѣмъ жареный, мелко нарѣзанный лукъ и полную чайную ложку риса, саго или вязиги, что найдется подъ рукою. Накрывъ другой половиной, защипываютъ края; кладутъ на листъ и, смочивъ водой, пекутъ, хорошенько зарумянивая, 20 минутъ. Рыба для пирожковъ приготовляется совершенно такъ-же, какъ и для большихъ пироговъ. Начинить пирожки можно такъ же капустой и рыбой, рисомъ съ грибами или протертымъ картофелемъ. Для картофельной начинки протираютъ сквозь сито 15—20 сваренныхъ картошекъ. Протертый

картофель перемѣшиваютъ съ мелко нарѣзаннымъ лукомъ, поджареннымъ въ постномъ маслѣ, и солятъ слегка. Пирожки можно начинить яблоками, брусничнымъ или какимъ-либо другимъ вареньемъ.

Рыбы и раки въ вареномъ, жареномъ, тушеномъ и печеномъ видѣ.

Примѣчаніе къ приготовленію рыбъ.

Для приготовленія лучше всего годится только что пойманная рыба; ее умерщвляютъ передъ самымъ употребленіемъ. Заснувшая, даже совершенно свѣжая рыба, цѣниться менѣе. Самая вкусная рыба бываетъ въ лѣтніе мѣсяцы, такъ какъ въ это время она пользуется обиліемъ пищи. Не слѣдуетъ употреблять въ пищу рыбу во время метанія икры. Для тонкаго обѣда лучше всего брать рыбу средней величины, изъ быстро текущей рѣки, съ прозрачною водою и песчанымъ дномъ. У такой рыбы темная чешуя и плотное мясо, тогда какъ у рыбы изъ стоячей воды, озеръ и тихо текущихъ рѣкъ чешуя свѣтлаго цвѣта, а мясо вялое съ болотистымъ вкусомъ. Гладкія, безчешуйныя рыбы трудно перевариваются, оттого что у нихъ жирное, плотное мясо; рыбы съ чешуей перевариваются легче. Вообще же рыба принадлежитъ къ самымъ здоровымъ питательнымъ веществамъ. У мороженыхъ рыбъ слѣдуетъ обращать вниманіе на глаза, которые должны быть выпуклыми, а жабры красными; да и вообще рыба должна имѣть свѣжій видъ и не издавать дурного запаха. Передъ приготовленіемъ рыбу надо положить въ ледяную воду и начать чистить только тогда, когда образуется ледяная корка кругомъ рыбы. Чистка рыбы заключается въ томъ, что начисто соскабливаютъ чешую, взрѣзаютъ отъ головы до плавника, тщательно слѣдя за тѣмъ, чтобы не раздавить желчи, затѣмъ очищаютъ отъ внутренностей и крови, а смотря по обстоятельствамъ, отъ костей и кожи. Вычищенную рыбу моютъ въ слабо посоленной водѣ, мѣняя ее три раза. Рыбѣ нельзя давать лежать въ холодной водѣ, потому что она потеряетъ вкусъ и питательность. Если приходится хранить рыбу болѣе долгое

время, то ее надо выпотрошить и вычистить внутри и, не соскабливая чешуи, завернуть въ намоченное въ уксусѣ и выжатое полотенце и зарыть въ ледъ. Въ такомъ видѣ рыба можетъ продержаться, непортясь, нѣсколько дней. Рыбу, назначенную для варки и жаренія, надо натереть солью и поставить на ледъ—мелкую на 1/2 часа, а крупную—на 1—1 1/2 часа.

Примѣчаніе къ приготовленію раковъ.

Самое лучшее время для употребленія въ пищу раковъ, май, іюнь, іюль и августъ мѣсяцы. Приготовленное въ это время раковое масло будетъ краснаго цвѣта и пріятнаго вкуса, между тѣмъ какъ масло приготовленное въ другіе мѣсяцы будетъ желтаго цвѣта и безвкусное, негодное для заготовленія въ прокъ. Самые вкусные раки бываютъ съ черной и темнокоричневой скорлупой. Самые аппетитные раки тѣ, которыхъ поймали на жареную рыбу, въ рѣкѣ съ крупно-песчанымъ дномъ. Чтобы сохранить раковъ живыми болѣе продолжительное время, ихъ укладываютъ, какъ только поймаютъ, въ широкую корзину, не накладывая слишкомъ много другъ на друга; 3—4 ф. пшеничныхъ отрубей смачиваютъ рѣчною водою, всыпаютъ 1/2 пивнаго стакана чернушки и, перемѣшавъ, высыпаютъ на раковъ. Корзину накрываютъ рѣшетомъ, кладутъ въ него кусокъ стали и ставятъ на полъ въ холодномъ погребѣ. Въ такомъ видѣ раки могутъ продержаться болѣе 8 дней. Для сохраненія раковъ живыми, также кладутъ на нихъ свѣжую крапиву.

№ 1. Устрицы.

Устрицъ вскрываютъ острымъ ножемъ и, обчистивъ внутренній край раковины, подаютъ съ лимономъ, разрѣзаннымъ пополамъ.

№ 2. Жареныя устрицы.

Вскрытыя устрицы кладутъ на сковороду; по одиночкѣ на каждую кладутъ по кусочку свѣжаго масла, величиною съ орѣхъ, посыпаютъ мелко истолченными сухарями, небольшимъ количествомъ перца и соли, слегка поливаютъ лимоннымъ со-

комъ и жарятъ въ не очень горячей печкѣ, 15—20 минутъ, пока мясо не отстанетъ отъ краевъ раковины.—Устрицы можно приготовить еще слѣдующимъ образомъ. Вскрытыя устрицы посыпаютъ натертымъ пармезаномъ и небольшимъ количествомъ перца и сухарей; уложивъ на сковороду, жарятъ въ не особенно горячей печкѣ.

№ 3. Устрицы, запеченныя въ тѣстѣ.

Приготовляютъ тѣсто изъ 2—3 стол. ложекъ муки, 3 яицъ, 2 лож. растопленнаго масла, 1 стакана бѣлаго вина и небольшого количества мускатнаго цвѣта; тѣсто должно быть такой густоты, какъ для блинчиковъ; въ него на вилкѣ окунаютъ устрицу, которая посыпана мелко изрубленной шарлоткой, небольшимъ количествомъ перца, окроплена лимоннымъ сокомъ и полита растопленнымъ масломъ. Приготовленныя устрицы пекутъ въ растопленномъ маслѣ, подрумянивая съ обѣихъ сторонъ и укладываютъ на тонкой бѣлой бумагѣ на блюдо, гарнируя тушеными шампиньонами.

№ 4. Тушеныя устрицы.

Въ ложку вскипяченнаго въ кастрюлѣ свѣжаго масла кладутъ 3 дюжины устрицъ, поливаютъ сокомъ изъ 1 лимона, слегка солятъ, посыпаютъ бѣлымъ перцемъ и тушатъ 10 минутъ, а затѣмъ варятъ 4—6 минутъ въ хорошо размѣшанной смѣси, приготовленной изъ 2 желтковъ, 1 дѣтской ложечки муки, 1 стакана кислаго бѣлаго вина и маленькой чашки куринаго бульона. Устрицы кладутъ на блюдо и гарнируютъ тушеными шампиньонами и сладкимъ мясомъ. Французскій гарниръ состоитъ изъ ломтиковъ поджаренной булки.

№ 5. Устрицы по-американски.

Съ 2 дюжинъ тушеныхъ (какъ въ № 4) устрицъ сливаютъ въ кастрюлю устричную воду, кладутъ немного мускатнаго цвѣта, 4—5 зер. бѣлаго перца, немного кайенскаго перца, сокъ изъ 1/2 лимона, 1/4 бут. куринаго бульона, 1/4 бут. сливокъ и немного муки; все это варятъ въ густой соусъ и кладутъ въ

него тушеныя устрицы, встряхиваютъ кастрюлю и подаютъ на столъ.

№ 6. Угорь по-русски.

Свѣжаго угря хорошо протираютъ крупной солью, чисто моютъ холодною водою, взрѣзаютъ брюхо, вычищаютъ внутри, сдираютъ со спины кожу и еще разъ моютъ чисто. Затѣмъ кладутъ на блюдо, посыпаютъ солью и крупнымъ перцемъ, обкладываютъ ломтиками лимона, лука и нѣсколькими лавровыми листами и въ такомъ видѣ оставляютъ 3 часа. Впродолженіи 1/2 часа кипятятъ воду съ 10 зернами англ. перца, горстью соли, 1 луковицей, 2 лавровыми листами, 1/4 бут. уксуса или 1/2 бут. кислаго бѣлаго вина; въ эту кипящую воду кладутъ угря и варятъ до готовности, снимая на чисто пѣну. Его гарнируютъ ломтиками лимона, посыпаютъ мелко-нарѣзаннымъ шнитлукомъ и подаютъ съ хрѣномъ, приготовленнымъ со сметаною и уксусомъ. Чтобы рыба не могла развалиться, ее надо перевязать въ нѣсколькихъ мѣстахъ бѣлой тесемкой, или варить въ салфеткѣ, подливая изрѣдка холодной воды и, вообще, не давая кипѣть ключемъ.

№ 7. Угорь по-англійски.

Съ угря снимаютъ кожу. Вычищенную рыбу разрѣзаютъ на куски въ 2 пальца шириною, и, посыпавъ крупной солью и перцемъ, даютъ постоять 2 часа. Кипятятъ 2 бут. воды, прибавляютъ въ нее 1/4 бут. ренсковаго уксуса, 1 очищенную луковицу, 8 зеренъ англійскаго перца, горсточку соли и 2 лавровыхъ листа; когда все это прокипитъ ключемъ 1/4 часа, кладутъ рыбу и варятъ на слабомъ огнѣ, пока не будетъ готова. Уложивъ рыбу на блюдо, обливаютъ ее густымъ соусомъ, приготовленнымъ изъ нѣсколькихъ ломтиковъ лимона, маленькой ложки анчоусоваго масла и небольшого количества муки и посыпаютъ мелко-нарѣзанной зеленой петрушкой; гарнируютъ угря жареными шампиньонами.

Угорь по-французски (подается какъ антреме). У очищеннаго отъ кожи угря берутъ кусокъ изъ середины и, посоливъ, варятъ въ легкомъ бѣломъ винѣ, въ которое положено

немного соли, англійскаго перца и 1 луковица. Холодную рыбу нарѣзаютъ ломтиками и укладываютъ красиво на блюдо. Оставшійся отъ рыбы бульонъ процѣживаютъ, подправляютъ перцемъ, мукою и анчоусовымъ масломъ и выливаютъ на рыбу. Угря гарнируютъ клецками изъ щуки или судака, трюфелями или шампиньонами.

Угорь на красномъ винѣ. Очищеннаго отъ кожи угря разрѣзаютъ на куски, посыпаютъ солью и оставляютъ на часъ. Въ эмальированной посудѣ, кипятятъ 2 бут. краснаго вина, кладутъ немного соли, полную чайную ложку сахара, 4 зер. англійскаго перца, 1/2 лавроваго листа, 2 гвоздики, 6 зер. бѣлаго перца и очищенную луковицу. Когда все это вмѣстѣ вскипитъ 2 раза, кладутъ рыбу и варятъ, пока не будетъ готова. Рыбу укладываютъ на блюдо, а соусъ подправляютъ мукою съ масломъ и, размѣшавъ съ желткомъ, выливаютъ на рыбу.

№ 8. Свѣже-отваренная лососина или форель (рис. 17).

Рыба должна быть обязательно куплена живою; убить ее должно самому. Не слѣдуетъ мыть рыбы, ее только до суха вытираютъ и затѣмъ варятъ въ слѣдующемъ бульонѣ: въ кастрюлѣ поджариваютъ въ 1/4 ф. масла, 2 ф. совершенно постной говядины, 1 ф. сырой ветчины безъ кожи, 1/4 ф. свѣжаго, посоленаго шпика, изрѣзаннаго четырехугольными кусочками, 1 большую морковь, нарѣзанную ломтиками, 1 петрушку, 1 маленькій сельдерей, 1 порей, 3 очищенныя луковицы и 5 шарлотокъ. Когда все это будетъ поджарено до свѣтлаго, ни въ какомъ случаѣ не темно-коричневаго цвѣта, вливаютъ 8 бут. телячьяго бульона, прибавляютъ еще 10 зеренъ англійскаго перца, 8 зер. чернаго перца, 3 лавровыхъ листа, и варятъ на слабомъ огнѣ немного болѣе 3/4 часа. Затѣмъ процѣживаютъ и выливаютъ бульонъ въ рыбный котелъ, куда прибавляютъ еще 1 бут. рейнвейна и 1/2 бут. уксуса. Если рыба предназначается для очень тонкаго обѣда, то вмѣсто рейнвейна вливаютъ 1 бут. шампанскаго и кладутъ очищенный лимонъ, нарѣзанный ломтиками. Бульонъ приготовляютъ еще по другому способу, а именно—безъ ветчины и телячьяго бульона,

но оставивъ все остальное.—Лососину приготовляютъ слѣдующимъ образомъ: удаляютъ находящуюся около хребта плотную, внутреннюю кожицу, соскабливаютъ кровь и вытираютъ на-сухо полотенцемъ какъ внутри, такъ и снаружи; уложивъ рыбу на длинное блюдо, натираютъ солью, обкладываютъ ломтиками лимона, лукомъ и шарлотками, посыпаютъ крупно-истолченнымъ чернымъ перцемъ и ставятъ на 1—2 часа въ холодное мѣсто. Потомъ вытираютъ рыбу чистымъ полотенцемъ, перевязываютъ узкою бѣлою тесьмою, на разстояніи

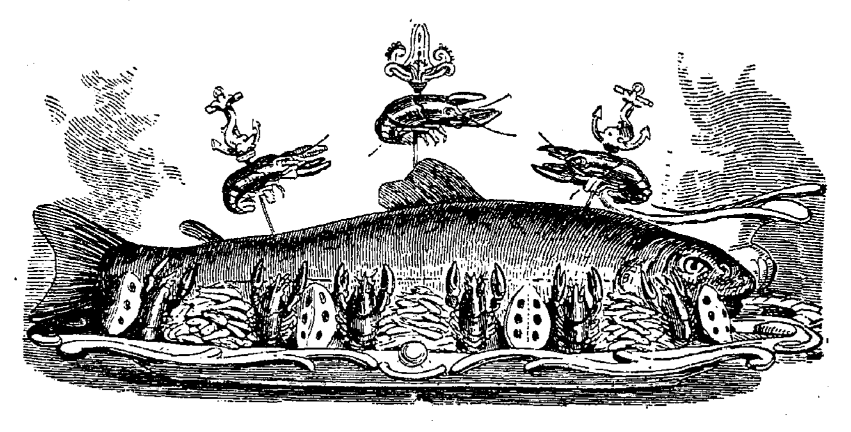


Рис. 17. Лососина.

ладони другъ отъ друга, и ставятъ варить; перевязываютъ для того, чтобы рыба не развалилась при варкѣ. — Для варки рыбы существуютъ спеціальные узкіе, длинные котлы съ сѣтчатымъ подъемникомъ внутри, который дѣлается для того, чтобы рыбу можно было вынуть въ цѣломъ видѣ.—Рыбу надо класть варить въ горячій бульонъ, который долженъ покрывать ее не болѣе какъ на 2 дюйма. Излишекъ бульона портитъ вкусъ рыбы. Не слѣдуетъ тоже класть слишкомъ много пряностей, надо чтобы преобладалъ вкусъ рыбы. Варить надо на маломъ огнѣ, до чиста снимая пѣну. Вышеуказанныя 8 бут. бульона разсчитаны на 5—6 фунтовую рыбу; если она будетъ больше, то слѣдуетъ прибавить бульона. Въ вышеописанномъ бульонѣ можно также сварить лаксфорель и судака, только при варкѣ послѣдняго не употребляютъ шампанскаго. — Чтобы сварить большую рыбу, нужно болѣе часа, причемъ слѣдуетъ подли-

вать каждыя 20 минутъ по ложкѣ холодной воды. Узнать готова ли рыба можно по головѣ; если голова сдѣлалась широкой, то это значитъ, что рыба поспѣла. Рыбу нельзя оставить лежать въ бульонѣ, потому что она развалится и сдѣлается невкусной. Изъ котла рыбу слѣдуетъ вынимать на сѣткѣ, и если не приходится подать сразу на столъ, то ее надо поставить вмѣстѣ съ сѣткой на котелъ и прикрыть вдвое сложенною салфеткой, для того, чтобы вытянуть всѣ водяные пары. Если рыба должна быть подана въ горячемъ видѣ, то ее надо красиво уложить спинкой вверхъ, на рыбное блюдо. Въ настоящее время не принято гарнировать рыбу, для большихъ обѣдовъ, хотя многіе не слѣдуютъ этой модѣ и все-таки слегка гарнируютъ рыбу съ обѣихъ сторонъ ломтиками лимона, листьями петрушки, раками, шампиньонами и трюфелями. Для тонкихъ, званыхъ обѣдовъ лучше всего годятся лососина и лаксфорель, приготовленныя на шампанскомъ, или съ лимоннымъ или раковымъ соусомъ. Судака гарнируютъ ломтиками лимона и маленькими цѣльными картошками. Соусъ можно подать какой угодно. — Лососину и лаксфорель можно также сварить въ водѣ.—На человѣка считаютъ $^1/_2$ ф. рыбы.

№ 9. Лососина, положенная на рисъ.

4—5 фунтоваго лососка чистятъ какъ можно лучше, и, обмывъ, тотчасъ же кладутъ въ рыбный котелъ, посыпаютъ ложкой капорцевъ, прибавляютъ мелко-нарѣзанной моркови, безъ сердцевины, маленькій сельдерей, 3—4 маленькія очищенныя луковицы, 1 лавровый листъ, 6 зер. англійскаго перца, столько же бѣлаго перца, вливаютъ большой стаканъ хереса, 2 бут. крѣпкаго бульона и $^1/_4$ бут. уксуса; посыпавъ солью, накрываютъ рыбу листомъ бумаги, густо намазаннымъ масломъ, закрываютъ котелъ крышкой и тушатъ на слабомъ огнѣ цѣлый часъ, пока не будетъ готово. На длинное рыбное блюдо кладутъ слой разсыпчато-свареннаго риса (чтобы былъ совершенно равенъ длинѣ и ширинѣ рыбы) и, смазавъ желткомъ, ставятъ въ печь, чтобы слегка зарумянился, послѣ чего укладываютъ на него рыбу. Соусъ, въ которомъ варилась, рыба надо процѣдить. Въ $^1/_4$ бут. процѣженнаго соуса

кладутъ 3 пластинки желатина и даютъ вскипѣть. Этой глазурью покрываютъ лежащую на блюдѣ рыбу и гарнируютъ ее съ обѣихъ сторонъ раковыми шейками, трюфелями и маленькими рыбными клецками. Придавъ всему красивый видъ, украшаютъ рыбу серебряными шпильками, съ нанизанными на нихъ трюфелями, раковыми шейками и шампиньонами. Къ этой рыбѣ подаютъ соусъ изъ омара или устрицъ.

№ 10. Лососина съ соусомъ изъ устрицъ (рис. 18).

Берутъ кусокъ лососины отъ середки и, снявъ кожу, варятъ до готовности въ приготовленномъ, какъ сказано въ № 8, телячьемъ бульонѣ, а затѣмъ выкладываютъ на блюдо.

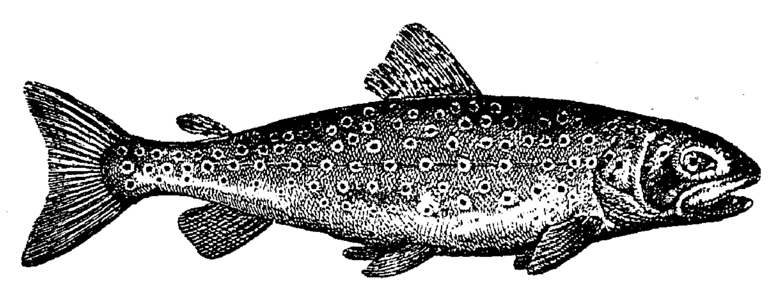


Рис. 18. Лосось.

Въ оставшійся бульонъ кладутъ ложку сардельнаго масла и, прокипятивъ слегка, процѣживаютъ, даютъ на половину остыть и выливаютъ на рыбу, которую гарнируютъ съ обѣихъ сторонъ тушеными шампиньонами, жареными устрицами и ломтиками лимона.

№ 11. Стерлядь, нашпигованная трюфелями (рис. 19).

Живую стерлядь приготовляютъ совершенно также, какъ лососину въ № 8. Для тонкаго обѣда спину рыбы надо осторожно нашпиговать, чтобы не попортить филея, узкими по-

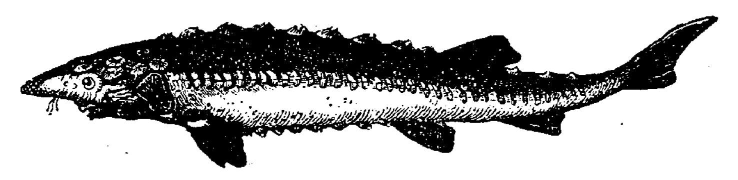


Рис. 19. Стерлядь.

лосками трюфелей, тотчасъ же перевязать рыбу тесьмой и варить въ рейнвейнѣ или шампанскомъ. Готовую рыбу гарнируютъ лимономъ, разрѣзаннымъ на четыре части, и петрушкой; подаютъ подъ соусомъ на шампанскомъ. Если же стерлядь варятъ совершенно просто, какъ лососину, то подаютъ простой соусъ.

№ 12. Стерлядь по-польски.

Въ мясной бульонъ, приготовленный, какъ указано въ № 8, только безъ уксуса, кладутъ плотно перевязанную рыбу и выливаютъ на нее ½ бут. хорошаго краснаго вина. Сваривъ рыбу на слабомъ огнѣ, снимаютъ тесьму. Соусъ подправляютъ мукою, а рыбу обливаютъ столовой ложкой сардельнаго масла. Гарнируютъ мелкимъ картофелемъ или трюфелями.

№ 13. Лаксфорель (рис. 20).

Очень нѣжная, вкусная, рыба приготовляется совершенно также, какъ лососина № 8. Соусъ по желанію. Гарнируютъ

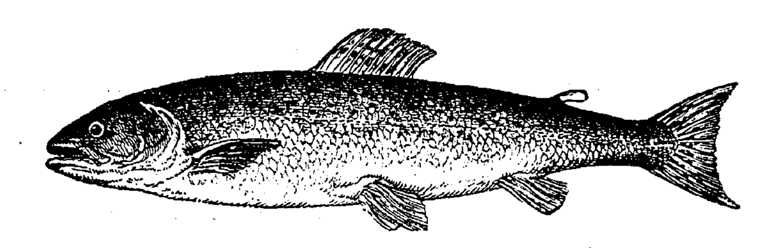


Рис. 20. Лаксфорель.

картофелемъ, ломтиками лимона и грибами. Форель съ краснымъ мясомъ вкуснѣе, чѣмъ съ бѣлымъ. Подается съ голландскимъ соусомъ.

№ 14. Отварной судакъ (рис. 21).

Темные, крупно-чешуйные судаки вкуснѣе свѣтлыхъ. Передъ тѣмъ какъ варить, ихъ надо вычистить какъ можно лучше и перевязать также какъ лососину. Варятъ какъ указано въ № 8, съ уксусомъ или безъ него. Нужно только

смотрѣть за тѣмъ, чтобы рыба не была сырою, а также и не переварилась. Вѣрнымъ признакомъ служитъ голова рыбы:

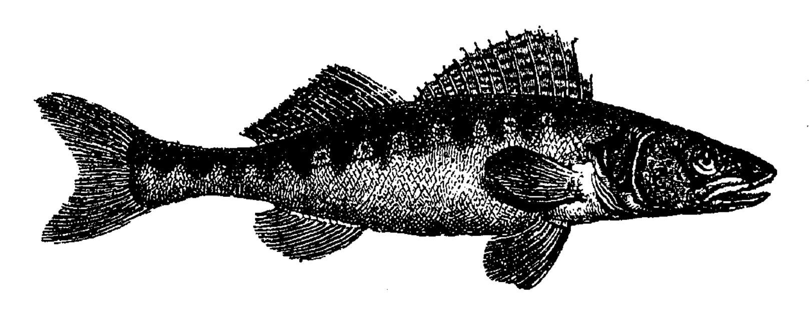


Рис. 21. Судакъ.

какъ только она разбухнетъ, рыба готова. Чтобы сварить рыбу въ 8 — 10 ф. вѣсомъ, надо 1 часъ. Судака гарнируютъ кто чѣмъ желаетъ. Можно взять яйца, сваренныя въ крутую и нарѣзать, какъ желтокъ, такъ и бѣлокъ, четырехугольными кусочками. Подаютъ горчичный соусъ со сметаной.

№ 15. Щука подъ соусомъ изъ икры (рис. 22).

Сваренную щуку (какъ въ № 8), обливаютъ соусомъ приготовленными изъ 1/2 ф. икры, сока изъ 3—4 лимоновъ и 1 стакана рыбнаго или говяжьяго бульона.

№ 16. Щука съ хрѣномъ.

Сваренную (какъ сказано въ № 8) щуку, посыпаютъ довольно толстымъ слоемъ натертаго хрѣна, такимъ же слоемъ

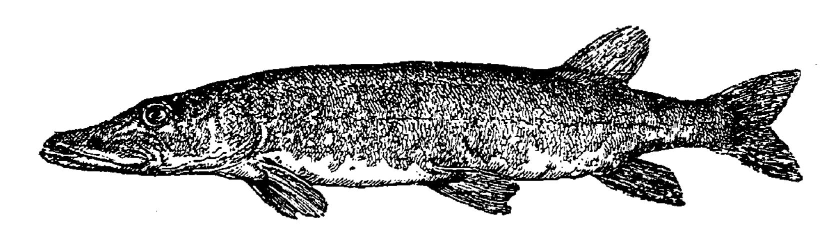


Рис. 22. Щука.

толченыхъ сухарей и обильно поливаютъ зарумяненнымъ масломъ. Подавая на столъ, гарнируютъ мелкимъ картофелемъ.

Такимъ же образомъ можно приготовить судака, только его не надо поливать зарумяненнымъ масломъ, а подать послѣднее отдѣльно. Можно блюдо съ рыбой поставить минутъ на 10—15 въ печку, чтобы рыба, предварительно посыпанная пармезаномъ, слегка зарумянилась сверху, или для такой же цѣли подержать надъ рыбой раскаленное желѣзо. Вмѣсто масла можно подать бѣлый соусъ съ капорцами.

№ 17. Щука подъ раковымъ соусомъ.

1/4 ф. свѣжаго масла и ложку муки варятъ въ кастрюлѣ въ прозрачную массу, разбавляютъ ее 3/4 бут. говяжьяго бульона и увариваютъ на слабомъ огнѣ въ полугустой соусъ. Размѣшивая, какъ можно лучше, прибавляютъ дессертную ложку сардельнаго масла, ложку раковаго масла, 50 сваренныхъ раковыхъ шеекъ, нарѣзанныхъ кусочками, выжатый изъ 1/2 лимона сокъ и 1/2 чашки сваренныхъ шампиньоновъ, нарѣзанныхъ четырехугольными кусочками. Вареную щуку гарнируютъ фрикадельками изъ курицы или телятины. Раковый соусъ можно подать отдѣльно или облить имъ щуку. Въ такомъ же родѣ можно приготовить судака. Можно также подать простой соусъ.

№ 18. Вареный сигъ и харіусъ.

Этихъ рыбъ приготовляютъ, какъ судака.

№ 19. Вареная осетрина.

Берутъ кусокъ отъ середки, приблизительно, въ 8—10 фунтовъ, потрошатъ, какъ можно лучше, и обмываютъ. Въ рыбный котелъ вливаютъ 8 бут. воды и 8 бут. очень кислаго огуречнаго разсола, кладутъ 3 очищенныя луковицы, 10 зеренъ англійскаго и столько же бѣлаго перца, нарѣзанную морковь и маленькій сельдерей; когда все это покипитъ 1/4 часа, кладутъ рыбу и варятъ на маломъ огнѣ, часто снимая пѣну. Какъ только рыба будетъ мягкой, ее вынимаютъ изъ бульона и, снявъ кожу, горячую кладутъ на блюдо кверху тою стороною, которая была покрыта кожей. Гарнируютъ лимономъ, разрѣзаннымъ на 4 части, мелкимъ картофелемъ и

зеленой петрушкой. Подаютъ, смотря по желанію, красный англійскій соусъ съ капорцами или соусъ изъ томатовъ. 10 ф. рыбы будетъ достаточно для 22 человѣкъ.

№ 20. Жареная морская камбала.

Рыбу надо хорошенько протереть крупною солью, затѣмъ выпотрошить, чисто обмыть въ 2—3 водахъ, вытереть на сухо, натереть лимоннымъ сокомъ, посыпать солью, обвалять въ мукѣ, разболтанномъ яйцѣ и въ толченыхъ сухаряхъ, смѣшанныхъ пополамъ съ мукою; слегка подрумянивъ на сковородѣ масло, кладутъ въ него рыбу и на слабомъ огнѣ поджариваютъ съ обѣихъ сторонъ, зарумянивая до свѣтло-коричневаго колера. Уложивъ на блюдо, гарнируютъ ломтиками лимона и посыпаютъ мелко-нарѣзанными шампиньонами, поджаренными въ маслѣ. Въ оставшееся на сковородѣ масло изъ подъ рыбы, вливаютъ чашку бульона, 2 ложки бѣлаго вина, чашку сметаны и слегка подправляютъ мукою. Давъ соусу вскипѣть, подаютъ къ рыбѣ.

№ 21. Морская камбала, по-англійски (рис. 23).

Рыбу протираютъ хорошенько крупною солью, потрошатъ, на чисто обмываютъ въ 2—3 водахъ, и вытеревъ на сухо,

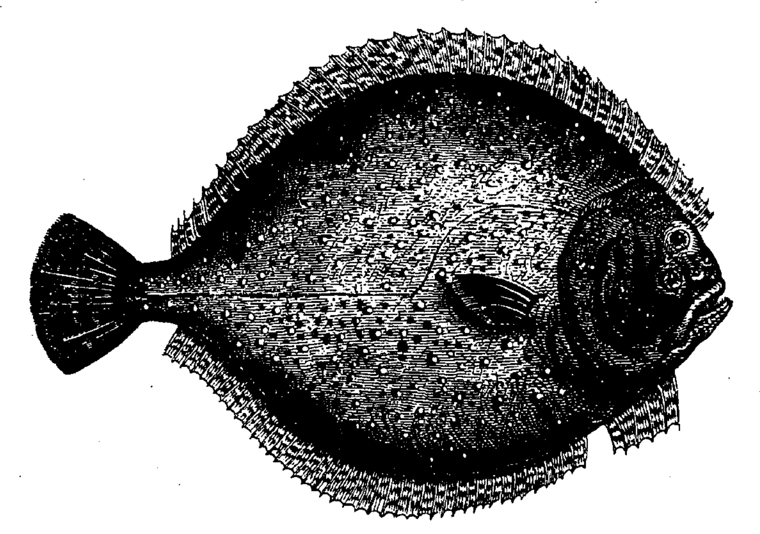


Рис. 23. Морская камбала.

натираютъ сокомъ изъ $^1/_2$ лимона и оставляютъ на $^1/_2$ часа въ покоѣ. Положивъ рыбу въ кастрюлю, наливаютъ столько воды, чтобы она была выше рыбы на 2 дюйма, и всыпаютъ хорошую горсть соли, избѣгая однако излишка. Рыба должна лежать кверху бѣлою стороною. Какъ только начнетъ кипѣть, слѣдуетъ снимать пѣну. Варить надо на слабомъ огнѣ. Готовую рыбу надо тотчасъ же уложить на блюдо, покрытое бѣлой салфеткою, и огарнировать ломтиками лимона и листьями петрушки. Къ рыбѣ подаютъ соусъ изъ омара или голландскій; можно тоже подать одно растопленное масло. Камбалу можно также сварить въ бульонѣ изъ подъ лососины.

№ 22. Вареная Соль (косоротъ, рис. 24).

Для варки надо брать рыбу средней величины. Снявъ кожу, рыбу потрошатъ, обмываютъ, слегка солятъ, кропятъ

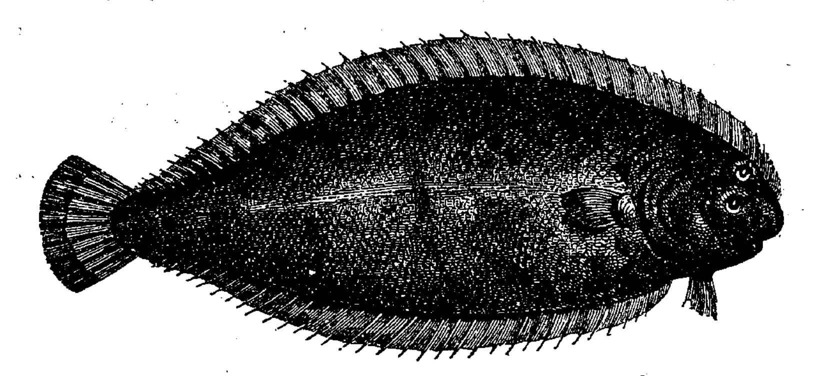


Рис. 24. Рыба Соль.

лимоннымъ сокомъ и даютъ полежать нѣкоторое время. Вскипятивъ въ рыбномъ котлѣ 2 бут. воды, кладутъ немного соли, вливаютъ 3 бут. уксуса и въ горячій бульонъ кладутъ рыбу, которую варятъ на слабомъ огнѣ, смотря по величинѣ — не особенно крупную 20 минутъ, а крупную болѣе продолжительное время. Какъ только рыба будетъ готова, ее вынимаютъ вмѣстѣ съ сѣткой изъ котла и тотчасъ же укладываютъ на салфетку. Гарнируютъ ломтиками лимона и листьями петрушки. Подаютъ голландскій соусъ.

№ 23. Мателотъ изъ рыбы Соль

Рыбу приготовляютъ какъ въ предыдущемъ №, только варить ее надо въ такомъ количествѣ воды, чтобы была едва покрыта. Въ воду надо прибавить 1/4 бут. бѣлаго вина, немного свѣжаго масла, 6 зер. бѣлаго перца и 1 луковицу. Тушатъ рыбу на слабомъ огнѣ, пока не будетъ готова, и, выложивъ на блюдо, гарнируютъ устрицами, пропаренными въ маслѣ, нѣсколькими ломтиками трюфелей и маленькими клецками изъ рыбы или курицы. Бульонъ, въ которомъ варилась рыба, процѣживаютъ, кладутъ въ него 2 желтка, немного муки и, прокипятивъ, выливаютъ на рыбу и ставятъ ее въ печь минуты на 2—3. Подаютъ на столъ въ горячемъ видѣ.

№ 24. Вареные лини.

Соскабливаютъ мелкую чешую, потрошатъ, обмываютъ какъ слѣдуетъ и варятъ совершенно также, какъ судака. Готовую рыбу выкладываютъ на блюдо и гарнируютъ картофелемъ.

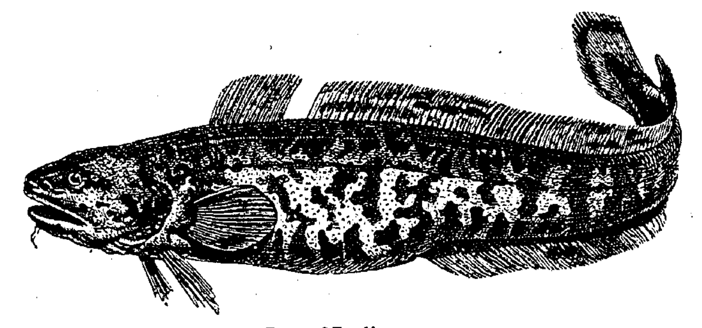


Рис. 25. Налимъ.

Подается хрѣновый соусъ, приготовленный со сметаною, уксусомъ, 1/2 чайной лож. сахара и солью. Такимъ же образомъ можно приготовить налима (рис. 25) и подать съ хрѣновымъ соусомъ.

№ 25. Карпы съ краснымъ виномъ (рис. 26).

Кипятятъ 1/4 часа въ рыбномъ котлѣ отъ 3—5 бутылокъ мясного бульона или воды, съ 10 зернами англійскаго перца,

2 очищенными луковицами, нашпигованными 3 гвоздиками, 1 лавровымъ листомъ, 6 зернами чернаго перца и 2 столовыми ложками соли; затѣмъ вливаютъ 1 бут. краснаго вина, даютъ прокипѣть всему вмѣстѣ, и кладутъ хорошо перевязанную рыбу. Снимая до чиста пѣну, варятъ рыбу до готовности и выкладываютъ на блюдо. Смотря по надобности, процѣживаютъ сквозь сито, часть рыбнаго бульона, кладутъ въ него корочку чернаго хлѣба, 1/4 ф. зарумяненнаго масла, 1/2 вычищеннаго лимона и, накрывъ крышкой, варятъ 1/4 часа, за-

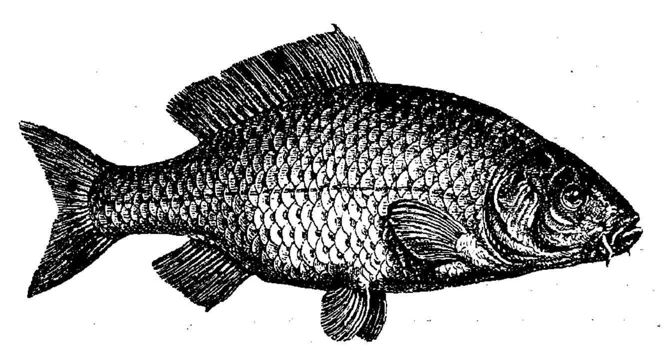


Рис. 26. Карпъ.

тѣмъ процѣживаютъ сквозь сито, прибавляютъ собранную изъ карповъ кровь, маленькую ложку сахара и 1 ложку краснаго мучного соуса. Когда соусъ загустѣетъ, его подаютъ къ карпамъ. Ихъ гарнируютъ ломтиками лимона и тушеными бѣлыми грибами. — Соусъ можно еще приготовить такимъ образомъ. Берутъ сокъ и кожицу съ 1/2 лимона, сокъ изъ горькаго померанца, 3 шарлотки и рыбный бульонъ, все это подправляютъ краснымъ мучнымъ соусомъ и даютъ прокипѣть.

№ 26. Карпы въ черномъ пивѣ.

Воды берутъ въ нѣсколько большемъ количествѣ чѣмъ пива и кипятятъ вмѣстѣ съ пряностями; затѣмъ вливаютъ бутылку чернаго пива, даютъ вскипѣть еще разъ и кладутъ рыбу. Когда она будетъ наполовину проварена, прибавляютъ столовую ложку натертыхъ пфеферкухенъ. Гарнируютъ тѣмъ

же, чѣмъ и въ предыдущемъ №. Для соуса берутъ $^1/_4$ бут. бульона изъ подъ рыбы и, выливъ въ кастрюлю, кладутъ 1 ложку масла, ломтика два лимона и ложку толченаго ситнаго хлѣба.

№ 27. Карпы по-англійски.

Хорошо вычищеннаго карпа натираютъ солью съ перцемъ и оставляютъ на часъ; затѣмъ кладутъ его въ маленькій, рыбный котелъ съ кипящимъ бульономъ, свареннымъ изъ 2 очищенныхъ луковицъ, 1 ложки изрубленной петрушки, куска вычищеннаго хрѣна, соли, 5 зеренъ перца, 3—4 гвоздикъ и взятыхъ поровну воды съ бѣлымъ виномъ. Рыбу варятъ въ этомъ бульонѣ $^3/_4$ часа, на слабомъ огнѣ, и вынувъ изъ котла, кладутъ на блюдо. Для соуса берутъ 1 бут. процѣженнаго бульона изъ подъ рыбы и перемѣшиваютъ съ 2-мя желтками, 1 маленькой ложкой муки и чашкой сливокъ. Половину соуса выливаютъ на рыбу, а остальное подаютъ къ столу.

Въ такомъ бульонѣ можно варить простымъ способомъ всѣ сорта рыбъ, только не нужно класть хрѣна. Къ крупнымъ окунямъ подаютъ хрѣновый или яичный соусъ, а къ линямъ—хрѣновый соусъ, приготовленный изъ натертаго хрѣна, соли, сметаны, сахара и уксуса.

№ 28. Карпы съ бургонскимъ виномъ.

Собираютъ кровь изъ карпа и перемѣшиваютъ ее съ чашкой краснаго вина. Вычищенную рыбу протираютъ солью снаружи и внутри и оставляютъ на 2 часа въ покоѣ. Затѣмъ кладутъ рыбу въ рыбный котелъ, вливаютъ 1 бут. бургонскаго вина, кладутъ нарѣзанную ломтиками луковицу, 1 ложку мелко-нарѣзанной зеленой петрушки, 1 лавровый листъ и немного тиміану. Вынувъ готовую рыбу, процѣживаютъ соусъ и кладутъ въ него $^1/_8$ ф. свѣжаго масла, 2 ложки бѣлаго мучного соуса, немного натертаго мускатнаго орѣха и 1 дессертную ложку сардельнаго масла; давъ загустѣть соусу вливаютъ въ него красное вино, смѣшанное съ кровью, и затѣмъ вы-

ливаютъ на рыбу. Гарнируютъ клецками изъ щуки и шампиньонами или бѣлыми грибами.

№ 29. Окуни на красномъ винѣ.

Кипятятъ 3 бут. воды съ обильной прибавкой пряностей, 1 луковицей и небольшимъ количествомъ соли; затѣмъ вливаютъ 1/2 бут. краснаго вина, даютъ вскипѣть еще разъ и кладутъ рыбу. Когда рыба будетъ готова (ее надо варить на слабомъ огнѣ не въ очень большомъ количествѣ воды, все время снимая пѣну), ее кладутъ, въ неразрѣзанномъ видѣ, на блюдо, гарнируютъ шампиньонами и ломтиками лимона и подаютъ красный соусъ съ капорцами.

№ 30. Окунь, сваренный обыкновеннымъ образомъ.

Варятъ окуня, какъ было сказано въ предшествовавшемъ №; такъ какъ онъ очень жиренъ, то во время варки надо подлить 1/4 бутылки хорошаго ренсковаго уксуса. Подаютъ цѣльнымъ, огарнировавъ ломтиками лимона. Къ окуню можно подать соусъ изъ хрѣна, вина или яицъ. Рыбу можно подать холодной, или подъ соусомъ изъ сметаны.

№ 31. Жареная лососина.

Вырѣзанный изъ середины кусокъ свѣжей лососины, очищенной отъ кожи и костей, нарѣзаютъ ломтиками въ 1/4 дюйма толщиною, натираютъ ихъ солью, посыпаютъ крупнымъ перцемъ и, обложивъ листьями петрушки, шарлоткой и ломтиками лимона, оставляютъ на 2 часа въ покоѣ. Затѣмъ ихъ обтираютъ на сухо и валяютъ сначала въ 2 яйцахъ, размѣшанныхъ съ 1 ложкою кислаго вина, а потомъ въ мукѣ и толченыхъ сухаряхъ; положивъ рыбу въ растопленное масло, жарятъ въ довольно горячей печи, подрумянивая съ обѣихъ сторонъ. Подаютъ соусъ изъ томатовъ или рыбный. Вмѣсто соуса, можно положить на каждый кусокъ рыбы по ложкѣ смѣси, приготовленной изъ 1/2 чашки мелко изрубленныхъ тушеныхъ шампиньоновъ, 2 яицъ, сваренныхъ въ крутую, 1 сырого яйца, 1/2 тушеной луковицы, небольшого количества перца, 1/2 чашки

сметаны, 1 ложки толченыхъ сухарей и небольшого количества соли. — Можно также приготовить смѣсь, состоящую изъ 1 чашки тушеныхъ раковыхъ шеекъ, изрубленныхъ вмѣстѣ съ 3—4 шампиньонами, натертаго мускатнаго орѣха, 1 чашки сметаны, небольшого количества сладкаго мяса, 1 ложки натертаго черстваго хлѣба, 1 сырого яйца и небольшого количества сардельнаго масла. Слой такой смѣси, толщиною въ 1/2 дюйма, накладываютъ на каждый кусокъ рыбы. Въ такомъ же родѣ можно приготовить судака.

№ 32. Жареная лососина.

Лососину приготовляютъ еще слѣдующимъ образомъ. Вытертые, какъ было сказано выше, куски лососины валяютъ сначала въ мукѣ, затѣмъ въ разболтанномъ яйцѣ и, наконецъ, въ толченыхъ сухаряхъ и небольшомъ количествѣ муки. Приготовленные куски кладутъ на сковороду въ слегка поджаренное масло, и жарятъ на слабомъ огнѣ, зарумянивая съ обѣихъ сторонъ и отставляютъ въ сторону, на теплое мѣсто. Къ рыбѣ подаютъ соусъ, подправленный нѣсколькими ложками сметаны. Можно также подать острый соусъ съ мелко изрубленными листьями эстрагона, или соусъ изъ вина.—Обваленные въ растопленномъ маслѣ куски лососины можно жарить на рашперѣ въ продолженіе 20 минутъ на слабомъ огнѣ, пока не зарумянятся. Подаютъ подъ соусомъ изъ томатовъ, устрицъ или омара. Рыбу можно также огарнировать зеленымъ горошкомъ.—Можно замариновать копченую или жареную лососину. Берутъ по равной части бѣлаго вина и уксуса, кладутъ 10—12 зеренъ англійскаго перца, 2 лавровыхъ листа, немного соли, немного сахара и, покипятивъ все вмѣстѣ 10 мин., даютъ остыть. Заливъ куски рыбы, ставятъ въ завязанной банкѣ въ холодное мѣсто. Копченую лососину можно также жарить. Снявъ кожу, нарѣзаютъ рыбу ломтиками, обливаютъ ихъ нѣсколько разъ кипящею водою, кладутъ въ бѣлую бумагу, смазанную прованскимъ или скоромнымъ масломъ и жарятъ, подрумянивая, на рашперѣ. Гарнируютъ зеленымъ горохомъ. Точно такъ же свѣжую лососину можно зажарить на рашперѣ въ бумажныхъ формочкахъ.

№ 33. Филей лососины по-американски.

Кусокъ лососины нарѣзаютъ ломтиками, валяютъ ихъ сперва въ разболтанномъ яйцѣ, а потомъ въ мукѣ съ толчеными сухарями и жарятъ, подрумянивая, въ кипящемъ жиру; готовую рыбу кладутъ на пропускную бумагу, чтобы дать обтечь жиру; послѣ чего подаютъ на блюдѣ, съ разрѣзаннымъ на 4 части лимономъ и соусомъ изъ вина. Куски лососины можно также огарнировать тушеными шампиньонами и устрицами. Въ такомъ родѣ можно жарить всякую крупную рыбу. Можно подать къ рыбѣ острый соусъ съ листьями эстрагона.

№ 34. Лососина по-англійски.

Ломтики лососины, вырѣзанные изъ спины, валяютъ въ мукѣ, варятъ 15 минутъ въ кипящемъ жиру и снимаютъ со сковороды. Соусъ приготовляютъ слѣдующимъ образомъ: вскипятивъ 1/4 ф. масла, всыпаютъ въ него дессертную ложку муки и провариваютъ; затѣмъ вливаютъ 1/4 бут. хереса, прибавляютъ немного бѣлаго перца, 1 чайную ложку порошка тиміана, 1 ложку изрубленныхъ листьевъ петрушки и 1/4 бут. бульона; варятъ соусъ, пока онъ не сдѣлается прозрачнымъ. Куски лососины укладываютъ на блюдо и обливаютъ соусомъ. Можно приготовить лососину въ такомъ родѣ. Нарѣзанные ломтики филея лососины обмываютъ солёною водою, укладываютъ рядами въ бѣлую глиняную форму, слегка пересыпая изрубленными шарлотками: Потомъ варятъ соусъ изъ 1/8 ф. свѣжаго масла, небольшого количества кайенскаго перца, 2 изрубленныхъ луковицы и 1/4 бут. портвейна; этимъ соусомъ заливаютъ лежащую въ формѣ рыбу, посыпаютъ толчеными сухарями и пармезаномъ и жарятъ цѣлый часъ въ довольно горячей печкѣ. Подаютъ соусъ изъ томатовъ.

№ 35. Жареная лососина.

Филей лососины нарѣзаютъ кусками въ 1/4 дюйма толщиною, слегка посыпаютъ ихъ солью, бѣлымъ перцемъ, мелко изрубленнымъ эстрагономъ и, окропивъ лимоннымъ сокомъ и

ложкой прованскаго масла, оставляютъ на часъ въ покоѣ, а затѣмъ жарятъ. — Приготовляя по другому способу, вмѣсто эстрагона кладутъ зеленую петрушку или мелко изрубленную шарлотку и, завернувъ рыбу въ бумагу, намазанную масломъ, поджариваютъ на рашперѣ на слабомъ огнѣ, пока не будетъ готова съ обѣихъ сторонъ; послѣ чего осторожно вынимаютъ изъ бумаги и укладываютъ на блюдо. Лососину гарнируютъ лимономъ, разрѣзаннымъ на четыре части, жареными бѣлыми грибами или жареными каштанами.

№ 36. Жареная стерлядь.

Эту рыбу маринуютъ какъ лососину № 32. Стерлядь также нарѣзаютъ кусками въ 1/4 дюйма толщиною, натираютъ ихъ солью и окропляютъ лимоннымъ сокомъ. Затѣмъ подливаютъ немного бѣлаго вина, кладутъ немного листьевъ петрушки, нѣсколько кусочковъ шарлотки и отставляютъ на 1½ часа въ сторону. По прошествіи этого времени снимаютъ всю приправу, а рыбу раскладываютъ на четырехугольные куски сдобнаго тѣста и, защипавъ, кладутъ на сковороду, смазываютъ разболтаннымъ яйцомъ и пекутъ въ довольно горячей печкѣ. Къ рыбѣ можно подать голландскій соусъ.

№ 37. Жареный судакъ.

Филей темночешуйной, хорошо вычищенной рыбы разрѣзаютъ на куски въ дюймъ толщиною, маринуютъ и жарятъ совершенно также, какъ лососину № 32. Такимъ же образомъ приготовляютъ всякую мелкую рыбу, а также камбалу. Гарнируютъ жаренымъ или тушенымъ картофелемъ со сметаной, шнитлукомъ и разрѣзаннымъ на 4 части лимономъ. Подаютъ кочанный салатъ, приготовленный со сметаною.

№ 38. Жареная форель.

Маленькія, чисто вычищенныя форели, натираютъ солью, окропляютъ лимоннымъ сокомъ и оставляютъ на часъ въ покоѣ. По прошествіи этого времени валяютъ рыбу въ яйцѣ, затѣмъ въ сухаряхъ и мукѣ и жарятъ, подрумянивая съ обѣихъ

сторонъ, на слабомъ огнѣ въ зарумяненномъ маслѣ. Гарнируютъ лимономъ и тушенымъ картофелемъ. Подаютъ къ форели такой же соусъ изъ сметаны, какъ къ судаку, а также тушеную рѣпу, листовой салатъ со сметаной, тушеные грибы и зеленый горохъ. На рашперѣ жарятъ форель слѣдующимъ образомъ. Разрѣзаютъ рыбу, смотря по величинѣ, натираютъ солью, посыпаютъ бѣлымъ перцемъ, окропляютъ лимоннымъ сокомъ, даютъ постоять часъ, затѣмъ валяютъ въ растопленномъ скоромномъ или въ прованскомъ маслѣ, толченыхъ сухаряхъ и мукѣ и поджариваютъ на рашперѣ, зарумянивая. Подаютъ къ рыбѣ раковый соусъ или соусъ изъ устрицъ. Приготовляютъ еще по другому способу: рыбные куски жарятъ въ раковомъ маслѣ до готовности, не давая, однако, зарумяниваться, и подаютъ къ нимъ раковый соусъ.

№ 39. Лососина, жареная въ печкѣ.

Хорошо приправленный кусокъ лососины отъ середки шпигуютъ 20 мягко сваренными трюфелями, нарѣзанными полосками, натираютъ солью и кладутъ въ маринадъ на 3—5 часовъ; затѣмъ обмакиваютъ рыбу въ смѣсь, приготовленную изъ 2 ложекъ кислаго вина и 2 ложекъ растопленнаго масла, валяютъ въ мукѣ и сухаряхъ, складываютъ въ глубокую сковороду, въ которой растоплена ложка масла и жарятъ въ очень горячей печкѣ, зарумянивая съ обѣихъ сторонъ. Въ соусъ, который не выливаютъ на рыбу, кладутъ нѣсколько ложекъ куринаго или рыбнаго бульона и подаютъ къ столу, смотря по желанію, вмѣстѣ съ соусомъ изъ томатовъ или капорцевъ. Огарнировать рыбу можно тушеными шампиньонами и разрѣзаннымъ на 4 части лимономъ. Лососину, также какъ и судака, можно жарить въ раковомъ маслѣ.

№ 40. Судакъ, жареный въ печкѣ.

Филей не особенно большого судака (около 3 ф.) шпигуютъ съ помощью тонкой иглы, тонкими полосками соленаго шпика или сарделекъ, а далѣе поступаютъ и жарятъ точно такъ же, какъ лососину въ № 39. Гарнируютъ рыбу съ одной стороны рисомъ, тушенымъ до мягкости въ маслѣ, а съ другой—ту-

шеными шампиньонами. Рисъ можно облить раковымъ соусомъ, въ которомъ варились раковыя шейки. Другой способъ приготовленія состоитъ въ томъ, что рыбу натираютъ солью, крупно столченнымъ перцемъ и натертымъ мускатнымъ орѣхомъ, а затѣмъ кладутъ на часъ въ маринадъ, состоящій изъ кислаго вина, налитаго на нѣсколько ломтиковъ лимона. Половину жидкости, въ которой лежала рыба, процѣживаютъ сквозь сито, кладутъ въ нее $^1/_8$ ф. масла, 2 желтка, 2 ложки муки и размѣшиваютъ въ полугустую массу, которую и намазываютъ съ обѣихъ сторонъ на рыбу. Положивъ рыбу на глубокую сковороду, посыпаютъ пармезаномъ и жарятъ, не поливая, хорошо зарумянивая, не въ особенно горячей печкѣ. Подаютъ съ соусомъ изъ устрицъ или сарделекъ. Точно такъ же можно приготовить щуку.

№ 41. Карпы, жареные въ печкѣ.

Шпигуютъ полосками шпика и сарделекъ спину хорошо вычищеннаго и затѣмъ вытертаго на сухо, карпа, натираютъ солью и оставляютъ стоять 2 часа. Положивъ на сковороду тоненькую дощечку, кладутъ на нее рыбу, обливаютъ кипящимъ масломъ, слегка обсыпаютъ съ обѣихъ сторонъ толчеными сухарями и жарятъ цѣлый часъ, зарумянивая съ обѣихъ сторонъ и усердно поливая. Подаютъ къ рыбѣ зеленый салатъ со сливками. Въ соусъ можно положить нѣсколько ложекъ капорцевъ. Гарнируютъ зажареннымъ картофелемъ или грибами.

№ 42. Карпы по-французски.

Поступивъ съ рыбою, какъ сказано въ прошломъ №, раздѣляютъ ее по длинѣ на 2 части и кладутъ на 1 часъ въ маринадъ, состоящій изъ соли, перца, лавровыхъ листьевъ, тиміана, листьевъ петрушки, прованскаго масла и уксуса. Вынувъ рыбу, валяютъ въ мукѣ и жарятъ въ печи, зарумянивая съ обѣихъ сторонъ. Въ соусъ изъ-подъ рыбы прибавляютъ красный мучной соусъ и даютъ прокипѣть.

№ 43. Карпы по-англійски.

Смѣшиваютъ въ кастрюлѣ сокъ изъ 2 лимоновъ, соль, перецъ, нарѣзанную ломтиками луковицу, листья петрушки, тонко

нарѣзанные ломтики лимона и $1/4$ ф. масла. Положивъ сюда хорошо вычищенную рыбу, тушатъ ее 10 минутъ на слабомъ огнѣ. Снявъ все съ огня, даютъ остыть, вынимаютъ рыбу, валяютъ ее въ мукѣ и, положивъ на сковороду, въ горячее масло, жарятъ въ печи, зарумянивая. Подаютъ сардельный соусъ.

№ 44. Карпы, жареные на рашперѣ.

Хорошо вычищеннаго, маринованнаго карпа начиняютъ слѣдующей смѣсью: перемѣшиваютъ тушеные молоки карпа, нѣсколько тушеныхъ шампиньоновъ, 2 шарлотки, мягко сваренныя въ маслѣ вмѣстѣ со сладкимъ мясомъ, 1 ложку сардельнаго масла, 2 ложки толченыхъ сухарей, 2 ложки растопленнаго масла, 1 яйцо и 2 ложки мясного бульона; твердыя части нужно сначала мелко изрубить, а затѣмъ смѣшать съ жидкими частями. Начиненнаго, крѣпко зашитаго карпа посыпаютъ мукою и сухарями и жарятъ на рашперѣ, зарумянивая и усердно поливая виномъ, оставшимся отъ маринада. Гарнируютъ тушеными шампиньонами, бѣлыми грибами и зажареннымъ картофелемъ.

№ 45. Матлотъ изъ рыбы.

Для приготовленія этого кушанья одинаково годятся какъ карпы, такъ и лещи. Нарѣзанную кусками рыбу варятъ въ описанномъ ранѣе бульонѣ, снимая до чиста пѣну; по прошествіи половины времени, назначеннаго для варки, вливаютъ краснаго или бѣлаго вина, кладутъ ложку масла и варятъ до готовности. Процѣженный изъ-подъ рыбы соусъ заправляютъ мукою, кладутъ въ него тарелку тушеныхъ шампиньоновъ или бѣлыхъ грибовъ, 20 маленькихъ тушеныхъ въ маслѣ луковокъ и слегка проваривaютъ все вмѣстѣ. Гарнируютъ тушеными раковыми шейками, клецками изъ устрицъ или рыбными клецками. Вмѣсто карпа или леща можно взять угря. Вычищеннаго угря нарѣзаютъ кусками въ 3 дюйма длиною и, натеревъ ихъ солью, оставляютъ на часъ въ покоѣ. Затѣмъ варятъ $1/4$ часа въ говяжьемъ бульонѣ 2 луковицы, нашпигованныя

3 гвоздиками, нѣсколько листьевъ петрушки, 1 головку чесноку, 6 зеренъ англійскаго перца и 8 зеренъ простого перца и, процѣдивъ бульонъ, кладутъ въ него куски угря, варятъ до готовности, а далѣе приготовляютъ, какъ вышеописаннаго карпа или леща.

№ 46. Рулеты изъ рыбы подъ раковымъ соусомъ.

Берутъ свѣжаго судака, вычищаютъ какъ можно лучше, снимаютъ кожу, вынимаютъ хребтовую кость, разрѣзаютъ рыбій филей на куски, шириною въ ладонь, осторожно расколачиваютъ деревяннымъ молоткомъ слегка въ лепешку, посыпаютъ мелко истолченнымъ бѣлымъ перцемъ и небольшимъ количествомъ соли, обкладываютъ ломтиками лимона и шарлотками и даютъ постоять часъ. Между тѣмъ рубятъ и перемѣшиваютъ ½ ф. очищенной рыбы съ 10 тушеными шампиньонами, 3 шарлотками, небольшимъ количествомъ соли и мускатнаго орѣха, 1 ложкой натертаго масла, 1 крупнымъ цѣльнымъ яйцомъ, 1—2 ложками сметаны, 1—2 ложками натертой черствой булки, ½ чайной ложкой бѣлаго перца и рыбьей печенью. Съ кусковъ рыбы снимаютъ маринадъ и кладутъ на каждый кусокъ по ложкѣ вышеприготовленной начинки; затѣмъ свертываютъ ихъ въ трубку, перевязываютъ и завертываютъ, чтобы не развалились, въ чистыя полотняныя тряпочки, послѣ чего варятъ въ говяжьемъ бульонѣ, сваренномъ съ пряностями и солью. Для начинки можно также употребить сардельную эссенцію. Развязавъ, рулеты обливаютъ слѣдующимъ соусомъ: въ ¾ бут. телячьяго или куринаго бульона, вливаютъ 2 ложки раковаго масла, 1 чашку сливокъ, кладутъ одинъ желтокъ, 1 ложку муки, размѣшавъ, разбавляютъ двумя ложками мясного бульона, прибавляютъ соль, 50 очищенныхъ раковыхъ шеекъ и маленькую ложку коньяку; можно огарнировать рулеты тушеными шампиньонами или бѣлыми грибами.

№ 47. Фаршированная щука по-еврейски.

У вычищенной двухфунтовой свѣжей щуки съ темной чешуею отрѣзаютъ голову и хвостъ; сквозь отверстіе около шеи

вытаскиваютъ желчь и другіе потроха, вынимаютъ какъ можно осторожнѣе кости и мясо со спинки, чтобы нигдѣ не повредить кожи. Вынутое изъ рыбы мясо мелко рубятъ съ очищенной луковицей, затѣмъ кладутъ полную маленькую ложку соли, чайную ложку крупно истолченаго перца, 1 цѣльное яйцо, 1 чашку зарумяненнаго масла, 2 ложки натертой, черствой булки, 2 ложки сметаны, и перемѣшиваютъ все вмѣстѣ. Этимъ фаршемъ начиняютъ пустую рыбью кожу, зашиваютъ ее сверху и снизу и ставятъ варить, наливъ столько воды, чтобы рыба была только что покрыта. Затѣмъ кладутъ соль, маленькую луковицу и англійскій перецъ. Когда рыба уже поварилась 1/2 часа на слабомъ огнѣ, ее переворачиваютъ осторожно на другую сторону и варятъ еще 1/2 часа. Во время варки подливаютъ время отъ времени по ложкѣ холодной воды. Въ соусъ кладутъ чашку сметаны и ложку поджареннаго масла. Уложивъ щуку на блюдо гарнируютъ съ одной стороны тушеными шампиньонами и тушеной свеклой, а съ другой стороны — макаронами. Къ рыбѣ подаютъ соусъ и различные грибы. Холодную рыбу можно нарѣзать ломтиками и огарнировать аспикомъ и Mixed Pickles и подать соусъ на прованскомъ маслѣ

№ 48. Фаршированная щука по-англійски.

Съ щукой поступаютъ, какъ сказано въ предыдущемъ №, только не счищаютъ чешуи, а, выбросивъ потроха, основательно вычищаютъ внутренность. 2—3 щучьи печенки, 4 сардельки, немного перца, немного тиміана, 3 устрицы, немного соли, мускатнаго цвѣта и маіорана рубятъ вмѣстѣ и перемѣшиваютъ съ 20 лотами свѣжаго масла, а затѣмъ начиняютъ щуку. Зашивъ раскрытыя части рыбы, обмазываютъ ее масломъ и завертываютъ въ холстину. Жарятъ на вертелѣ, на слабомъ огнѣ 3/4 часа; во время жаренія рыбу обмазываютъ краснымъ виномъ и сардельнымъ масломъ. Стекшій по каплямъ сокъ проваривають вмѣстѣ со свѣжимъ масломъ, сокомъ изъ 1 лимона и 2 апельсиновъ и ложкой слегка поджаренной муки. Этотъ соусъ подается къ рыбѣ. Такимъ же образомъ можно приготовить 3-хъ-фунтоваго судака.

№ 49. Начиненный судакъ по-нѣмецки.

Двухфунтоваго судака (обработаннаго какъ сказано въ предыдущемъ №) натираютъ солью и перцемъ, обкладываютъ ломтиками лимона и оставляютъ на 2 часа въ покоѣ. Затѣмъ начиняютъ слѣдующею смѣсью. Рубятъ и перемѣшиваютъ 1 ф. свѣжей лососины, кусокъ сладкаго мяса, 1/4 ф. шпика, 1 луковицу, 2 яйца, 1 ф. сметаны, соль и перецъ по вкусу, 2 ложки черствой натертой булки, маленькую ложку масла и 2 устрицы. Варятъ рыбу, какъ уже извѣстно. Въ соусъ прибавляютъ капорцы, ложку масла, чашку сливокъ и немного муки, и провариваютъ все вмѣстѣ. Рыбу можно также залить (на дюймъ толщиною) аспикомъ и подать холодной съ соусомъ на прованскомъ маслѣ.

№ 50. Рыбы, приготовленныя по еврейскому способу.

Щуку или судака разрѣзаютъ на куски въ палецъ толщиною, кладутъ въ горшокъ, слегка посыпая солью, каждый кусокъ отдѣльно, прибавляютъ еще ложку масла и, накрывъ горшокъ, ставятъ на часъ въ горячую печь. По прошествіи этого времени, вынимаютъ горшокъ, прибавляютъ чашку сметаны и ставятъ въ печь на 10 минутъ. Куски рыбы нужно осторожно выложить на блюдо и кругомъ обложить отвареннымъ картофелемъ. Соусъ выливаютъ на рыбу.

№ 51. Маринованный угорь.

У большого, свѣжаго, хорошо вычищеннаго угря, вырѣзаютъ спину отъ головы до хвоста и нарѣзаютъ мясо четырехугольными кусками. Куски укладываютъ рядами на блюдо, кверху той стороной, которая бываетъ покрыта кожей, заливаютъ очень крѣпкимъ соленымъ разсоломъ и ставятъ въ холодное мѣсто на 3 — 4 дня. Затѣмъ рыбу поджариваютъ въ печи, въ которой должна быть такая температура, какая бываетъ когда вынутъ готовый испеченный хлѣбъ. Куски угря кладутъ книзу той стороною, которая бываетъ покрыта кожей, на тонкій слой соломы, положенной на листъ и, задвинувъ его

въ печь, оставляютъ тамъ до тѣхъ поръ пока куски рыбы сверху не будутъ свѣтло-коричневаго колера, тогда кладутъ ихъ на блюдо, даютъ остыть и затѣмъ складываютъ въ стеклянную банку. Глиняная посуда не годится для храненія, такъ какъ она вбираетъ въ себя уксусъ. Рыбу заливаютъ 1¹/₄ бут. крѣпкаго уксуса, свареннаго вмѣстѣ съ 3 лавровыми листами, 10 зернами простого, 2 зернами англійскаго перца и полной столовой ложкой соли. Заливать надо холоднымъ растворомъ и поставить въ холодное мѣсто.

№ 52. Жареный угорь.

Вычистивъ какъ слѣдуетъ угря, разрѣзаютъ на куски, кладутъ на блюдо, посыпаютъ мелкимъ перцемъ, солью, листьями петрушки, обкладываютъ ломтиками лимона и ломтиками луковицы и оставляютъ такъ на 6 часовъ. Вынувъ, валяютъ сначала въ яйцѣ, затѣмъ въ сухаряхъ и жарятъ какъ судака. Въ соусъ вливаютъ чашку рыбнаго бульона, стаканъ бѣлаго портвейна, кладутъ нѣсколько ломтиковъ лимона, немного соли, маленькую ложку сардельной эссенціи и подправивъ мукою, подаютъ къ рыбѣ.

№ 53. Угорь, жареный на рашперѣ.

Съ угря снимаютъ кожу, разрѣзаютъ рыбу на куски въ 2 дюйма длиною, укладываютъ ихъ на блюдо, слегка поливаютъ лимоннымъ сокомъ, посыпаютъ солью, бѣлымъ перцемъ, обливаютъ немного прованскимъ масломъ и ставятъ на 2 часа въ холодное мѣсто. Затѣмъ втыкаютъ ихъ на заостренныя деревянныя палочки и жарятъ на рашперѣ, хорошо зарумянивая. Гарнируютъ, уложенные на блюдо куски рыбы, разрѣзаннымъ на 4 части лимономъ и капорцами и подаютъ сардельный соусъ.

№ 54. Угорь, приготовленный по-французки.

Снявъ кожу, нарѣзаютъ рыбу звеньями въ 2 дюйма длиною и варятъ 10 мин. въ соусѣ, приготовленномъ изъ 2 частей воды, 1 части уксуса, соли, пряностей и душистыхъ травъ.

Затѣмъ снимаютъ съ огня, даютъ остыть и, обсушивъ куски, валяютъ въ разболтанномъ яйцѣ, посыпаютъ немного солью и бѣлымъ перцемъ и обваливаютъ въ толченыхъ сухаряхъ, смѣшанныхъ съ мукою (2 части сухарей и 1 часть муки), послѣ чего кладутъ въ большое количество масла и поджариваютъ, подрумянивая съ обѣихъ сторонъ. Подаютъ съ соусомъ изъ томатовъ или съ салатомъ; можно также огарнировать лимономъ, разрѣзаннымъ на четыре части, или подать острый соусъ.

№ 55. Жареный копченый угорь.

Съ копченаго угря снимаютъ кожу; рыбу нарѣзаютъ тоненькими ломтиками, обмакиваютъ ихъ въ растопленное масло и накладываютъ на каждый ломтикъ по кучкѣ смѣси (въ $^1/_8$ дюйма высотой), состоящей изъ рубленныхъ шампиньоновъ, капорцевъ, шарлотокъ, сарделекъ, 2 ложекъ толченыхъ сухарей, небольшого количества перца, 1 желтка и 2 ложекъ мясного бульона. Затѣмъ кладутъ на положенный на сковороду смазанный масломъ листъ бѣлой бумаги и поджариваютъ, зарумянивая, въ горячей печкѣ. Такимъ способомъ приготовленный угорь служитъ для гарнира къ зеленому гороху.

№ 56. Шпигованный угорь съ соусомъ изъ томатовъ.

У вычищеннаго угря взрѣзаютъ животъ и шпигуютъ спинку тонкими полосками сарделекъ и ломтиками сваренныхъ трюфелей. Въ кастрюлю вливаютъ 3 бут. воды, $^1/_2$ бут. бѣлаго вина, или взамѣнъ его $^1/_4$ бут. ренсковаго уксуса, кладутъ 10 зеренъ англійскаго перца, 2 лавровыхъ листа, 1 ложку шарлотокъ, 1 ложку соли, даютъ прокипѣть всему вмѣстѣ $^1/_4$ часа и кладутъ связанную рыбу, которую варятъ до готовности. Подаютъ къ рыбѣ соусъ изъ томатовъ, или приправленный кайенскимъ перцемъ соусъ изъ анчоусовъ.

№ 57. Угорь по-итальянски.

Вычищеннаго угря посыпаютъ солью, даютъ постоять 2 часа и, посыпавъ куски перцемъ, кладутъ въ кастрюлю, въ которой варились нѣсколько минутъ 2 мелко нарѣзанныя луковицы въ $^1/_8$ ф. зарумяненнаго масла. Куски угря тушатъ съ каждой

стороны по 10—15 минутъ. Затѣмъ кладутъ полную тарелку мягко свареннаго зеленаго гороха, вливаютъ нѣсколько ложекъ бульона и тушатъ угря до готовности.

№ 58. Угорь по-американски.

Съ двухъ большихъ угрей снимаютъ кожу, взрѣзаютъ по длинѣ брюхо и спинку, хорошо вычищаютъ внутренность, вынимаютъ кость, нарѣзаютъ мясо кусками въ 3 пальца шириною, посыпаютъ ихъ крупно истолченнымъ перцемъ и солью, окропляютъ сокомъ 1 лимона и ставятъ на 2 часа въ холодное мѣсто; затѣмъ куски валяютъ въ мукѣ и жарятъ на сковородѣ въ зарумяненномъ маслѣ. Соусъ приготовляютъ изъ 2 чашекъ рыбнаго бульона, 1/2 чашки бѣлаго мучного соуса, 1 ложки сардельной эссенціи, 1/2 чашки ренсковаго уксуса, 1 стакана бѣлаго вина или хереса и чашки тушеныхъ въ маслѣ шампиньоновъ. Можно еще положить въ соусъ маленькую корочку чернаго хлѣба. Гарнируютъ трюфелями.

№ 59. Угорь, жареный на рашперѣ, по-французски.

Снявъ кожу, разрѣзаютъ угря въ длину со стороны брюха, на 2 части и нарѣзаютъ ихъ кусками въ два пальца шириною. Затѣмъ кладутъ куски въ широкую кастрюлю въ кипящее масло, сильно прогрѣваютъ въ продолженіи нѣсколькимъ минутъ, послѣ чего перекладываютъ на блюдо и замариновываютъ ложкой мелко изрубленныхъ шарлотокъ, листьями петрушки, мелко изрубленными шампиньонами, крупно истолченнымъ перцемъ, натертымъ мускатнымъ орѣхомъ, и ложкою соли; въ такомъ видѣ и оставляютъ лежать 3 часа. Вынутые изъ маринада рыбные куски обтираютъ чистымъ полотенцемъ, завертываютъ въ виноградные листья и жарятъ на сильномъ огнѣ на рашперѣ, слегка зарумянивая съ обѣихъ сторонъ. Когда остынутъ, окропляютъ лимоннымъ сокомъ и гарнируютъ зеленымъ горохомъ или вареными трюфелями.

№ 60. Окуни подъ соусомъ изъ вина (*Рис. 27*).

Выбираютъ свѣжихъ окуней, чтобы были приблизительно одной, средней величины, вскрываютъ брюхо отъ головы до

брюшныхъ плавниковъ, вынимаютъ потроха, желчь и сердце, особенно тщательно удаляютъ сгустившуюся кровь съ хребтовой кости, обмываютъ какъ можно лучше снаружи и внутри въ 2 холодныхъ водахъ и кладутъ въ воду, которая прокипѣла вмѣстѣ съ солью, 1 очищенной луковицей, 2—6 зер. англійскаго перца и 2 лавровыми листами. Варятъ на слабомъ огнѣ рыбу пока не будетъ готова, т. е., до тѣхъ поръ, пока не разбухнетъ голова. Если варить дольше, то рыба развалится. Рыбу укладываютъ на блюдѣ въ 1 рядъ; 1/4 бут. отстоявшагося

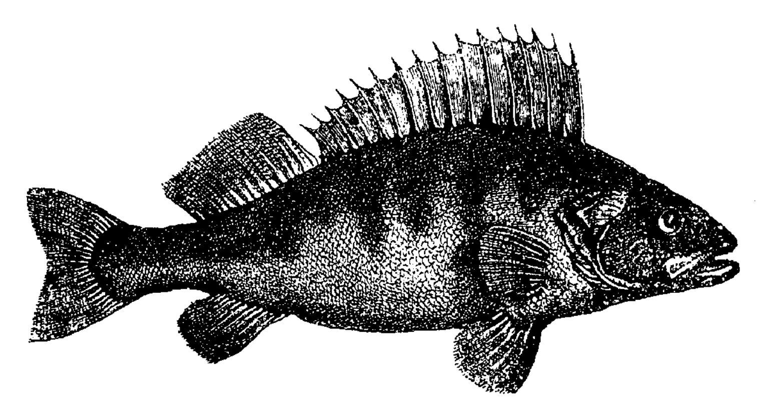


Рис. 27. Окунь.

рыбнаго бульона вливаютъ въ кастрюлю, прибавляютъ 1/8 бут. сливокъ, 1 маленькую ложку свѣжаго масла, 1 желтокъ и дѣтскую ложечку муки, и хорошо провариваютъ все вмѣстѣ безпрестанно мѣшая. Во время варки вливаютъ мадеры или токайскаго вина. Соусъ долженъ быть густой. Рыбу обкладываютъ ломтиками лимона и гарнируютъ отварнымъ картофелемъ, посыпаннымъ шнитлукомъ или укропомъ. Рыбу и въ особенности соусъ надо подавать горячими. Это самый тонкій способъ приготовленія рыбы, хотя ее можно приготовить болѣе просто, если вмѣсто вина положить сметану и подать обыкновенный яичный соусъ.

№ 61. Окуни по-французски.

Окуней средней величины, посыпаютъ солью, обкладываютъ ломтиками лимона и оставляютъ стоять часъ, а затѣмъ кла-

дутъ въ кастрюлю съ кипящимъ масломъ (на 12 рыбъ берутъ 1/2 ф. масла) и тушатъ короткое время на слабомъ огнѣ. Потомъ вливаютъ столько кислаго бѣлаго вина, чтобы рыба была покрыта, прибавляютъ немного соли и тушатъ до готовности; соусъ размѣшиваютъ съ 1 ложкой мучного соуса и 2—3 ложки рыбнаго бульона, провариваютъ въ немъ рыбу и посыпаютъ ее листьями петрушки.

№ 62. Форели подъ краснымъ виномъ.

Вычищенныя и вымытыя форели разрѣзаютъ на куски, натираютъ ихъ солью и, уложивъ въ кастрюлю вмѣстѣ съ нѣсколькими ломтиками лимона, 5—6 зернами бѣлаго перца, листьями петрушки и 1/4 ф. масла, даютъ сильно прогрѣться впродолженіи нѣкотораго времени, а затѣмъ вливаютъ столько легкаго краснаго вина, чтобы рыба была покрыта, послѣ чего варятъ еще на слабомъ огнѣ 20 минутъ; выложивъ на блюдо, обливаютъ соусомъ, подправленнымъ мукою и гарнируютъ маленькими пирожками.

№ 63. Форели съ токайскимъ виномъ.

Хорошо вычищеннымъ, натертымъ солью и посыпаннымъ мускатнымъ цвѣтомъ форелямъ даютъ постоять 1/2 часа, послѣ чего ихъ кладутъ въ кастрюлю съ кипящимъ масломъ, вливаютъ токайскаго, чтобы рыба была покрыта, прибавляютъ сокъ изъ 1 лимона, 1/2 ложки соли и варятъ до готовности. Рыбу можно варить въ цѣльномъ или разрѣзанномъ видѣ, во всякомъ случаѣ, ее надо надрубить съ обѣихъ сторонъ. Заправленный мукою, густо сваренный соусъ, выливаютъ на рыбу. Такимъ же образомъ приготовляютъ эту рыбу для маіонеза.

№ 64. Форели, приготовленныя другимъ способомъ.

Рыбу вычищаютъ какъ можно лучше, натираютъ солью, окропляютъ лимоннымъ сокомъ, нарѣзаютъ кусками и ставятъ на часъ въ холодное мѣсто, а затѣмъ варятъ въ процѣженномъ говяжьемъ бульонѣ, который варился 1/4 часа вмѣстѣ съ 1 ма-

ленькой луковицей, 2 гвоздиками, сокомъ изъ 1 лимона, небольшимъ количествомъ натертаго мускатнаго орѣха, 2 зерн. англійскаго перца и небольшимъ количествомъ соли. Рыбные куски можно нашпиговать нарѣзанными полосками нѣжныхъ раковыхъ шеекъ. Соусъ, сваренный съ ложкою масла, скрѣпленный ложкою мучной подправки и разбавленный нѣсколькими ложками говяжьяго бульона, выливаютъ на куски рыбы. Въ такомъ же родѣ приготовляютъ карасей.

№ 65. Тушеная лососина по-англійски.

Красиво нарѣзанные ломтики филея лососины натираютъ солью, обкладываютъ ломтиками лимона, слегка посыпаютъ бѣлымъ перцемъ и оставляютъ на часъ въ покоѣ; потомъ валяютъ въ крупичатой мукѣ и жарятъ на сильномъ огнѣ, на рашперѣ, впродолженіи 5 минутъ, подрумянивая съ обѣихъ сторонъ. Въ кастрюлѣ варятъ полугустой соусъ изъ 1 ложки масла, 1 ложки муки, 1 чайной ложки мелко изрубленой петрушки, 1 ложки порошка тиміана, небольшаго количества бѣлаго перца и соли и 1 стакана рыбнаго или куринаго бульона; потомъ вливаютъ еще стаканъ хереса. Сложивъ въ этотъ соусъ куски лососины, варятъ ихъ нѣсколько минутъ и вмѣстѣ съ соусомъ выкладываютъ на блюдо. Гарнируютъ жареными шампиньонами, а также бѣлыми грибами и крутонами (гренками) изъ бѣлаго хлѣба.

№ 66. Щука по-англійски.

Изъ хорошо вычищенной 2-хъ фунтовой щуки вырѣзаютъ нѣсколько кусковъ въ 1/2 дюйма длиною, снимаютъ съ нихъ кожу и, посыпавъ солью, даютъ постоять часъ. Въ кастрюлю кладутъ 1/4 ф. масла и тушатъ въ немъ короткое время 1 луковицу, 6 шарлотокъ, 1 столовую ложку изрубленной петрушки, немного соли, 1/2 чайной ложки перца и 2 гвоздики; затѣмъ вливаютъ 1 бут. бульона, 1 стаканъ краснаго вина и 1 стаканъ уксуса. Въ эту смѣсь кладутъ куски рыбы тушатъ ихъ на слабомъ огнѣ, пока не будутъ готовы и выкладываютъ на блюдо; въ соусъ кладутъ ложку капорцевъ и ложку бѣлаго мучного соуса, даютъ загустѣть и обливаютъ рыбу.

№ 67. Рыбныя звенья, тушеныя въ зарумяненомъ маслѣ.

Въ кастрюлѣ зарумяниваютъ масло, кладутъ звенья рыбы и поджариваютъ, слегка подрумянивая съ обѣихъ сторонъ. Вынувъ рыбу, кладутъ въ масло чашку сметаны, чтобы получился хорошій, густой соусъ, въ который прибавляютъ еще маленькую чашку капорцевъ. Горячимъ соусомъ обливаютъ рыбу и гарнируютъ котлетами изъ грибовъ или жареными грибами, фрикадельками изъ птицы или телятины, или отваренннымъ картофелемъ.

№ 68. Тушеный филей большой рыбы.

Спинку 3—4-хъ фунтоваго судака или лаксфорели, нарѣзаютъ ломтиками въ $^1/_2$ дюйма толщиною, и совершенно также какъ лососинѣ, даютъ полежать въ маринадѣ. Затѣмъ укладываютъ плотно другъ около друга, въ кастрюлю съ толстымъ дномъ, въ которой вскипятили $^1/_2$ ф. масла, и тушатъ на слабомъ огнѣ. Какъ только одна сторона будетъ готова, тотчасъ же осторожно переворачиваютъ вилкою на другую сторону и тушатъ пока и эта не будетъ готова. Тогда рядами укладываютъ рыбу на блюдо, а въ оставшееся масло прибавляютъ чашку рыбнаго бульона, чашку сметаны, ломтика два лимона, очищенаго отъ бѣлой кожи, 1 яйцо, размѣшанное съ чайной ложкою муки и съ 2—3 ложками мясного отвара и провариваютъ все вмѣстѣ, пока не получится густой соусъ, въ который кладутъ по вкусу соли и хорошаго бѣлаго вина. Соусъ процѣживаютъ сквозь сито на рыбу и гарнируютъ отварнымъ картофелемъ.

№ 69а. Тушеные ломтики лососины, стерляди и осетрины съ зарумяненнымъ масломъ.

Филей стерляди или осетрины нарѣзаютъ ломтиками какъ сказано въ прошломъ № и, нашпиговавъ 3—4 очень мелко нашинкованными трюфелями, тушатъ уже извѣстнымъ способомъ. Соусъ и гарнировка такія же какъ были описаны раньше; для гарнира можно взять тушеныхъ шампиньоновъ, вареныхъ оливокъ, а также клецки изъ устрицъ.

№ 69b. Осетрина съ зарумяненнымъ масломъ.

Лучше всего годится молодой осетръ, изъ котораго надо вырѣзать средній кусокъ, хорошенько выпотрошить его, снять кожу и нарѣзать звеньями въ 1/2 дюйма толщиною. Надо вскипятить 4 бут. воды съ горстью соли, 3 лавровыми листами, 10 зер. англійскаго перца, 3 очищенными луковицами и 1/4 бут. уксуса. Когда закипитъ ключемъ, положить рыбу и варить на слабомъ огнѣ, часто снимая пѣну, пока не будетъ готова. Затѣмъ, вынувъ изъ бульона, рыбу укладываютъ рядами на блюдо, гарнируютъ мелко изрѣзанными яйцами и отвареннымъ картофелемъ, обильно поливаютъ зарумяненнымъ масломъ, кладутъ ломтики лимона, посыпаютъ рубленымъ укропомъ и тотчасъ же горячую подаютъ на столъ.

№ 70. Простой способъ приготовленія рыбы.

Всѣ сорта мелкой рыбы какъ-то кильки, корюшка, щучки, судачки и т. п. посыпаютъ солью, оставляютъ такъ цѣлый часъ, а затѣмъ варятъ 1/4 часа въ крутомъ соленомъ кипяткѣ съ 1 очищенной луковицей и 1 лавр. лист., чисто снимаютъ пѣну, кладутъ 5 зер. англійскаго перца и нѣсколько ломтиковъ лимона и варятъ до готовности; въ бульонъ кладутъ мучную подправку, хорошую ложку масла, чашку сметаны и посыпаютъ рыбу шнитлукомъ или укропомъ. Вмѣсто воды можно взять говяжій или телячій бульонъ.

№ 71. Жареная селедка съ начинкой (рис. 28).

Чисто вымытую селедку (съ молоками) вымачиваютъ въ молокѣ 8—9 часовъ; разрѣзавъ спинку, вынимаютъ молоки, кладутъ ихъ на блюдо и растираютъ съ ложкою масла, пока совершенно не распустяться, затѣмъ прибавляютъ маленькую чашку сметаны, 1/2 натертой луковицы, 1 яйцо, немного мелкаго перца, полную ложку толченыхъ сухарей и 3—4 ложки натертаго черного хлѣба; все это перемѣшиваютъ въ полугустую массу и начиняютъ селедку. Затѣмъ ее завертываютъ въ бѣлую, намазанную холоднымъ масломъ, бумагу и жарятъ въ духовой

печкѣ, на сковородѣ, слегка зарумянивая. Это блюдо годится для завтрака и подается съ очищеннымъ печенымъ картофелемъ.

№ 72. Жареная селедка безъ начинки.

Хорошо вычищенную селедку валяютъ въ разболтанномъ яйцѣ и сухаряхъ и поджариваютъ въ ложкѣ масла, зарумя-

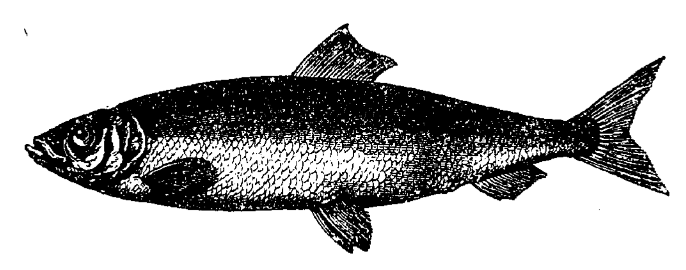


Рис. 28. Селедка.

нивая съ обѣихъ сторонъ. Въ масло кладутъ 2—3 ложки хорошей сметаны, даютъ вскипѣть и обливаютъ селедку, гарнируя ее жаренымъ картофелемъ.

№ 73. Зажаренный копченый судакъ.

У прокопченнаго дома судака, снимаютъ кожу и вынимаютъ кости; затѣмъ нарѣзаютъ рыбу маленькими ломтиками, укладываютъ на сковородѣ плотно другъ около друга въ поджаренное масло, и слегка поджариваютъ съ обѣихъ сторонъ. Въ соусъ кладутъ $^1/_2$ чашки сметаны и, вскипятивъ, выливаютъ на рыбу, уложенную на блюдѣ рядами. Гарниромъ служатъ ломтики картофеля, поджаренные въ зарумяненномъ маслѣ. Купленная копченая рыба жестка; передъ употребленіемъ ее надо положить въ кипятокъ и оставить въ немъ пока не остынетъ.

№ 74. Сигъ съ яичницей.

Очистивъ копченаго сига отъ кожи и костей, кладутъ на блюдо и гарнируютъ яичницей, приготовленной слѣдующимъ образомъ. Разбивъ 6 яицъ, кладутъ немного соли, $^1/_2$ ф. сме-

таны и перемѣшиваютъ все вмѣстѣ. Положивъ на сковороду ложку масла, даютъ вскипѣть, выливаютъ яйца и, не мѣшая болѣе, поджариваютъ на горячей плитѣ или въ печкѣ. Горячую яичницу разрѣзаютъ на квадратные куски и гарнируютъ ими сига. Для тонкаго обѣда яичницу посыпаютъ мелко изрубленными трюфелями. По желанію можно перемѣшать разбитыя яйца съ ½ чашкою мелко нашинкованныхъ шампиньоновъ и небольшимъ количествомъ шнитлука. Вмѣсто сига можно также взять другую копченую рыбу. Такое блюдо годится для завтрака и для антреме. Яичницу можно также огарнировать зеленымъ горохомъ.

№ 75. Жареныя копченыя кильки и ряпушка.

Если рыба мягкая, то съ нея тотчасъ же снимаютъ кожу ножемъ, а если окажется жесткой, то ее надо сперва положить въ горячую воду. Въ остальномъ приготовляютъ совершенно также какъ сказано въ № 73.

№ 76. Копченыя кильки или ряпушка съ яйцами.

Поступивъ съ рыбой, какъ было сказано въ прошломъ №, ее кладутъ въ горячее, слегка зарумяненное масло, и впродолженіи 10 минутъ сильно прогрѣваютъ съ обѣихъ сторонъ. Затѣмъ берутъ 10 яицъ (или сколько надо, смотря по рыбѣ) выпускаютъ ихъ на рыбу въ видѣ яичницы глазуньи заботясь, чтобы не повредить желтка, поджариваютъ до половины готовности, посыпаютъ мелкимъ перцемъ, осторожно выкладываютъ на блюдо и въ горячемъ видѣ подаютъ къ завтраку вмѣстѣ съ поджареннымъ картофелемъ.

№ 77. Копченая ряпушка или кильки въ формѣ.

Рыбу подготовляютъ, какъ было сказано въ прошлыхъ №№, и нарѣзаютъ холодный картофель ломтиками; затѣмъ кладутъ въ форму рядъ рыбы, на него рядъ картофеля и т. д., пересыпая каждый рядъ толчеными сухарями, и положивъ по кусочку масла, пока форма не будетъ полна. Верхній рядъ долженъ быть изъ картофеля. На него выливаютъ чашку хорошей

сметаны, посыпаютъ толчеными сухарями и ставятъ форму на $^1/_2$ часа въ горячую печь; какъ только образуется коричневая корочка, тотчасъ же подаютъ на столъ. Можно положить еще третій рядъ изъ круто сваренныхъ яицъ, нарѣзанныхъ ломтиками. Кромѣ названныхъ рыбъ можно взять кильки въ жестянкахъ; ихъ обливаютъ соусомъ изъ сметаны, размѣшанными въ ней двумя сырыми желтками.

№ 78a. Ряпушка и кильки, жареныя на рашперѣ.

Хорошо вычищенную ряпушку или кильки посыпаютъ солью и въ такомъ видѣ оставляютъ 6—7 часовъ. Затѣмъ вытираютъ рыбу на сухо, укладываютъ рядами на рашперъ, смазанный холоднымъ масломъ и жарятъ на угольяхъ, зарумянивая съ обѣихъ сторонъ. Горячую рыбу подаютъ на столъ, вмѣстѣ съ растопленнымъ масломъ и сметаной. Рыбу можно также сложить въ стеклянную банку и залить холоднымъ уксусомъ, вскипяченнымъ съ пряностями; завязавъ банку ставятъ въ холодное мѣсто. За неимѣніемъ рашпера можно зажарить на вертелѣ.

№ 78b. Жареныя свѣжія кильки, ряпушка и корюшка.

Всѣ эти три сорта рыбы приготовляются одинаковымъ образомъ. Ихъ надо хорошенько вычистить, обмыть, посыпать солью и оставить такъ на 2 часа. Потомъ вытереть на сухо, обвалять сначала въ разболтанномъ яйцѣ, а послѣ въ мукѣ, смѣшанной пополамъ съ истолченными сухарями; вскипятивъ на сковородѣ 1 ложку масла, кладутъ рядами рыбу и жарятъ на маленькомъ огнѣ, подрумянивая съ обѣихъ сторонъ. Уложивъ на блюдо гарнируютъ картофелемъ; въ оставшееся на сковородѣ масло кладутъ, приблизительно, 1 чашку сметаны, вливаютъ немного бульона, всыпаютъ муки, варятъ жидкій соусъ и подаютъ его къ рыбѣ. Зажаренную корюшку можно замариновать. Кипятятъ уксусъ вмѣстѣ съ нѣсколькими маленькими луковками, 8 зер. англійскаго перца, 8 зер. простого перца и 2 лавровыми листами. Холодную рыбу укладываютъ на блюдо, перекладываютъ ломтиками вареной

моркови, заливаютъ уксусомъ, приготовленнымъ со специями и ставятъ на нѣсколько часовъ въ холодное мѣсто, а затѣмъ подаютъ на столъ.

№ 79. Варка раковъ.

Вымывъ чисто, раковъ бросаютъ живыми въ крутой кипятокъ, въ которомъ положенъ укропъ и соль; варить надо 1/2 часа, до чиста снимая пѣну. По шейкамъ (хвостикамъ) узнаютъ готовы ли раки; если хвостики слегка отстаютъ отъ туловища то раки поспѣли. Кастрюлю снимаютъ съ плиты и оставляютъ въ ней раковъ, чтобы они вобрали въ себя воду и не оставались сухими. Раковъ подаютъ горячими, а также употребляютъ для различныхъ кушаній. Особенно вкусны тѣ раки, которые живыми были вымыты очень чисто, положены на 6 часовъ въ молоко и поставлены въ холодное мѣсто. Во время варки можно также положить ложку свѣжаго масла. По англійскому способу только что сваренныхъ, совершенно горячихъ, раковъ обливаютъ самымъ лучшимъ прованскимъ масломъ. Варя раковъ надо позаботиться о томъ, чтобы вода была на дюймъ выше раковъ.

№ 80. Раки съ цвѣтною капустою и рисомъ.

У сваренныхъ, холодныхъ раковъ выбираютъ вычищенныя большія клешни и шейки, чтобы была полная тарелка и даже больше, смотря по надобности, и тушатъ въ кастрюлѣ короткое время на слабомъ огнѣ, прибавивъ 1 чашку сметаны, 1 ложку раковаго масла, средней величины ложку скоромнаго масла, немного соли и бѣлаго перца. Между тѣмъ варятъ въ водѣ рисъ вмѣстѣ съ масломъ; когда рисъ загустѣетъ и будетъ мягкимъ, вливаютъ въ него чашку сливокъ, кладутъ хорошую ложку раковаго масла, немного соли и даютъ прокипѣть еще разъ на слабомъ огнѣ. Въ соусъ прибавляютъ 1/4 бут. сливокъ, 1/4 бут. куринаго бульона, хорошую ложку раковаго и обыкновеннаго масла, 1 желтокъ и размѣшанную въ холодныхъ сливкахъ муку; все это варятъ въ густой соусъ, мѣшая его безостановочно. Тушеныя раковыя шейки укладываютъ въ се-

редину блюда; вокругъ нихъ кладутъ цвѣтную капусту, за ней рисъ, а послѣ всего начиненныя раковыя скорлупки. Часть соуса выливаютъ на рисъ, а другую подаютъ къ столу.

№ 81. Раки со спаржею и сморчками.

Приготовленныя (какъ въ предыдущемъ №) раковыя шейки, укладываютъ въ середину блюда и вокругъ гарнируютъ сваренными спаржевыми головками, ломтиками нѣжной, горячей ветчины, куриными котлетами и тушеными сморчками. Подаютъ раковый соусъ или голландскій, какъ къ цвѣтной капустѣ.

№ 82. Раки въ бульонѣ по-англійски.

Въ продолженіи 10 минутъ, въ кастрюлѣ, тушатъ вмѣстѣ съ ложкой раковаго масла очищенныя, сваренныя въ соленой водѣ, раковыя клешни и шейки и наливаютъ на нихъ столько крѣпкаго бульона, чтобы онѣ были вполнѣ покрыты. Прибавивъ еще нѣсколько ломтиковъ лимона и чуть-чуть кайенскаго перца на кончикѣ ножа, подправляютъ мучнымъ соусомъ и подаютъ на столъ.

№ 83. Раки, тушеные съ виномъ.

Такимъ же образомъ, какъ въ послѣднемъ №, тушатъ 20 минутъ на слабомъ огнѣ раковыя шейки съ ложкой масла, прибавляютъ затѣмъ бут. сливокъ или маленькую чашку сметаны, чашку куринаго бульона, немного соли, 2—3 столов. лож. вина и продолжаютъ тушить еще нѣсколько времени. Наконецъ, подправляютъ ложкой мучного соуса и маленькой ложкой толченыхъ сухарей, а также, смотря по желанію, посыпаютъ слегка бѣлымъ перцемъ или натертымъ мускатнымъ орѣхомъ. Гарнируютъ различно: тушенымъ сладкимъ мясомъ, клецками изъ мозговъ, начиненными рисомъ раковыми скорлупками, тушеными куриными филеями, кромѣ того, парой ломтиковъ лимона (ихъ кладутъ вмѣстѣ съ соусомъ въ середину блюда) и, наконецъ, жареными филеями дичи.

№ 84. Раки, вареные въ пивѣ.

Сотню чисто вымытыхъ раковъ кладутъ въ 2—3 бут. бѣлаго пива, вскипяченнаго съ солью и небольшимъ количествомъ тмина; снявъ пѣну, прибавляютъ чайную ложку мелко нарѣзанныхъ листьевъ петрушки, 1/4 ф. масла, немного перца и варятъ, пока раки не будутъ готовы. Подаютъ раки, обливъ ихъ половиной заправленнаго мукой соуса.

№ 85. Раки по-англійски.

Раковъ варятъ въ соленой водѣ въ продолженіе 15 мин.; обломавъ и вычистивъ клешни и шейки (полную тарелку верхомъ) тушатъ также 15 минутъ съ ложкою раковаго масла, чашкой сваренныхъ ломтиковъ трюфелей и такого же количества шампиньоновъ; затѣмъ прибавляютъ бѣлаго мучного соуса и продолжаютъ тушить еще 15 мин., вливаютъ нѣсколько капель сои и перемѣшиваютъ соусъ съ 2 желтками и чашкой сливокъ. Можно также употребить куриный бульонъ.

№ 86. Раки по-французски.

Чисто вымытыхъ въ 3-хъ водахъ раковъ укладываютъ въ кастрюлю и заливаютъ кипящимъ бѣлымъ виномъ такъ, чтобы они были вполнѣ покрыты имъ, затѣмъ прибавляютъ 1/8 ф. свѣжаго масла, соль, 5 зер. перца, 1 лавровый листъ, 3 гвоздики, немного тиміана и варятъ 30 минутъ въ закрытой кастрюлѣ на яркомъ огнѣ, снимая пѣну. Когда раки будутъ готовы, снимаютъ кастрюлю съ огня, и даютъ постоять нѣсколько времéни. Подать можно какъ угодно, горячими или холодными. Вмѣсто вина можно взять воды, прибавивъ въ нее нѣсколько ложекъ уксуса.

№ 87. Раки со сливками.

Въ 2 бут. сливокъ, вскипяченныхъ съ солью и небольшимъ количествомъ тмина, кладутъ 30 штукъ хорошо обмытыхъ раковъ, прибавляютъ чашку легкаго бѣлаго вина и, накрывъ,

варятъ 20 минутъ, снимая пѣну. Снявъ съ огня, оставляютъ еще нѣкоторое время въ соусѣ и подаютъ на столъ, обливъ процѣженнымъ соусомъ.

№ 88. Постная жареная рыба.

Для постнаго стола можно приготовить любую рыбу: камбалу, мелкихъ щучекъ, окуней, судака, маленькую стерлядь и т. п. Свѣжую, вычищенную рыбу валяютъ въ мукѣ пополамъ съ толчеными сухарями, слегка посыпаютъ солью и перцемъ и кладутъ въ кипящее на сковородѣ постное масло. Жарятъ, зарумянивая съ обѣихъ сторонъ, часто переворачивая. Гарнируютъ ломтиками лимона. Подаютъ салатъ изъ огурцовъ, свѣжіе или соленые огурцы, картофельный салатъ или приправленный прованскимъ масломъ зеленый кочанный салатъ или роменъ.

Крупную рыбу жарятъ такимъ же образомъ. Съ вычищенной свѣжей рыбы снимаютъ кожу, нарѣзаютъ филеи тонкими ломтиками, валяютъ въ мукѣ съ сухарями и жарятъ въ постномъ маслѣ, хорошо зарумянивая. Гарнируютъ ломтиками лимона и мелкими листочками салата. Если зажаренъ судакъ, угорь или лососина, то подаютъ соусъ изъ томатовъ. Соусъ приготовляется слѣдующимъ образомъ: въ кастрюлю вливаютъ двѣ полныя ложки постнаго масла, всыпаютъ маленькую ложку муки и варятъ прозрачную массу; затѣмъ вливаютъ чашку краснаго вина, размѣшиваютъ какъ можно лучше, прибавляютъ еще ¼ бут. пюре изъ томатовъ и, вскипятивъ, снимаютъ съ огня и кладутъ въ соусъ нѣсколько мелко нашинкованныхъ трюфелей. Этотъ соусъ можно также подать къ вареной рыбѣ.

№ 89. Постное рагу.

Берутъ молоки отъ 2—3 карповъ и варятъ въ соленой водѣ, положивъ въ нее очищенную луковицу, 1 лавровый листъ и 5—8 зеренъ англійскаго перца. Въ кастрюлю вливаютъ хорошій стаканъ бѣлаго вина, выжатый изъ ½ лимона сокъ

безъ зеренъ, кладутъ немного соли и дюжину вскрытыхъ устрицъ, вмѣстѣ съ устричной водой; всыпавъ 1/2 чайной ложки бѣлаго перца, тушатъ 1/4 часа, даютъ остыть и вынимаютъ устрицы изъ соуса. Вынувъ молоки изъ бульона, тушатъ ихъ 1/4 часа въ прованскомъ маслѣ и лимонномъ сокѣ вмѣстѣ съ 12—20 нарѣзанными маленькими шампиньонами, слегка посыпанными солью. Столовую ложку прованскаго масла вливаютъ въ кастрюлю, всыпаютъ маленькую ложку муки и размѣшиваютъ на горячей плитѣ въ прозрачную массу и разводятъ слѣдующимъ бульономъ. Нѣсколько ложекъ бульона, въ которомъ варились устрицы, процѣживаютъ сквозь волосяное сито и смѣшиваютъ съ 1/2 бут. бульона изъ-подъ молокъ. Сваривъ густой соусъ, кладутъ въ него всѣ приготовленные припасы; можно прибавить еще нѣсколько штукъ мелко нарѣзанныхъ трюфелей. Этой массой наполняютъ раковины и посыпаютъ сверху сухарями. Раковины ставятъ на листѣ въ не особенно горячую печь, гдѣ и оставляютъ на 8 минутъ, пока не заколеруется сверху. Рагу надо подавать горячимъ. Можно также, съ вышеупомянутыми припасами, приготовить рагу изъ молокъ окуней, судака, маленькихъ щукъ и 30—40 раковыхъ шеекъ.

№ 90. Холодное изъ рыбы.

50—60 шт. чисто обмытыхъ, выпотрошенныхъ ершей, посыпаютъ какъ слѣдуетъ солью. Въ кастрюлю наливаютъ 2—3 бут. воды, кладутъ большую очищенную луковицу, 10 зеренъ англійскаго перца, 8 зер. чернаго перца и 3 лавровыхъ листа; когда все это прокипитъ 1/2 часа на маломъ огнѣ, кладутъ ершей, даютъ закипѣть, снимаютъ до чиста пѣну и, снявъ съ огня, протираютъ вмѣстѣ съ бульономъ сквозь волосяное сито; головы и кости выбираютъ вонъ. Протертую массу кладутъ въ кастрюлю. Въ холодной водѣ размачиваютъ 10 пластинокъ бѣлаго желатина, кладутъ въ кастрюлю и, часто помѣшивая, даютъ разъ вскипѣть, чтобы желатинъ могъ распуститься совершенно. Снявъ съ огня и часто помѣшивая, даютъ остыть до степени парного молока, и тогда прибавляютъ для прида-

нія красноватаго цвѣта, нѣсколько капель раствора кошенили или кармина; то и другое можно получить готовымъ въ аптекѣ. Желатинъ выливаютъ въ протертую массу и взбиваютъ ее древеснымъ вѣничкомъ, пока не побѣлѣетъ и не загустѣетъ; послѣ чего ее выкладываютъ въ форму для желе и ставятъ на ледъ. Холодное выкладываютъ на круглое блюдо и гарнируютъ зеленымъ горохомъ, огурчиками, маринованныи грибами, мелкимъ лукомъ и т. п. Для соуса взбиваютъ вѣничкомъ 1/4 бут. рыбнаго бульона съ 2 пластинками желатина и подаютъ къ холодному.

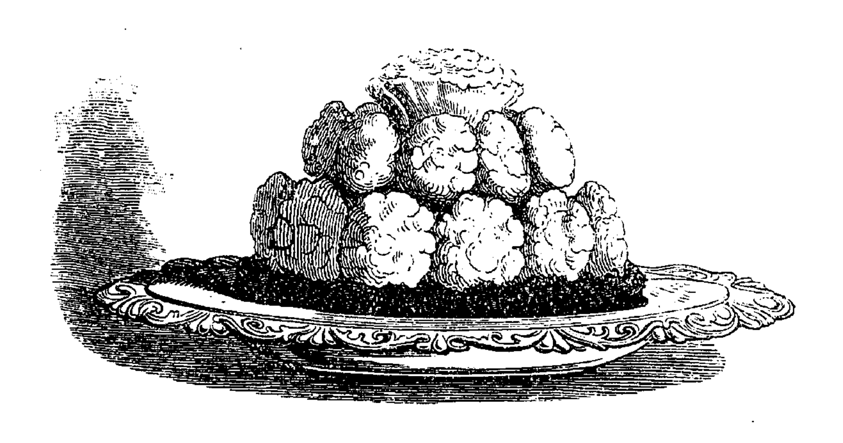


Рис. 29.

Овощи.

Замѣтка о приготовленіи овощей.

Тщательно приготовленныя овощи служатъ необходимой принадлежностью хорошаго обѣда. Въ сырое, дождливое лѣто овощи лучше, вкуснѣе и требуютъ меньше времени для варки, чѣмъ въ сухое. При заготовкѣ овощей на зиму, надо главнымъ образомъ слѣдить за температурой мѣста, назначеннаго для храненія. Кастрюли для приготовленія овощей должны быть какъ можно лучше вычищены пескомъ и хорошо вылужены, что въ особенности важно для приготовленія кислосладкихъ овощей. Всѣ корневыя овощи, передъ употребленіемъ, должны быть на-чисто обмыты холодною водой, затѣмъ вычищены и положены вновь въ холодную воду. Всѣ овощи нужно класть вариться въ кипятокъ и на сильномъ огнѣ варить до мягкости только въ одной водѣ. Кипящія овощи не слѣдуетъ накрывать крышкой, потому что при свободномъ выходѣ пара у нихъ сохранится зеленый цвѣтъ. Въ мясномъ бульонѣ каждая овощь становится на 1/2 часа раньше мягкой. Зимою, когда овощи жестки, для варки надо брать старое, жирное масло, лѣтомъ же — свѣжее. Во всякомъ случаѣ надо

класть масла не жалѣя, и какъ только овощи проварятся наполовину, прибавить сахару. Особенно такъ слѣдуетъ приготовлять бобы, горохъ, капусту, морковь и рѣпу. Слѣдуетъ избѣгать жидкихъ соусовъ; надо брать только густыя сливки и заправлять ихъ мучнымъ соусомъ. На большихъ обѣдахъ тушеныя въ маслѣ овощи должны быть поданы въ цѣльномъ видѣ, только кольраби и морковь можно подавать разрѣзанными. На большихъ обѣдахъ овощи подаются въ слѣдующей гарнировкѣ. Замѣшиваютъ очень крутое тѣсто изъ 2 яицъ, $^1/_4$ бут. холодной воды и муки и на доскѣ раскатываютъ его, чтобы было въ $^1/_2$ дюйма толщиною. Острымъ ножемъ разрѣзаютъ тѣсто по линейкѣ, полосками въ $1^1/_2$ дюйма шириною и съ одной стороны вырѣзаютъ на нихъ зубчики. Гладкую сторону полосокъ смазываютъ бѣлкомъ и наклеиваютъ въ видѣ вѣнка, по краю круглаго, не особенно глубокаго фарфороваго блюда. Въ этотъ вѣнокъ вставляютъ крестъ, также приготовленный изъ 2 полосокъ тѣста, и такимъ образомъ дѣлятъ поверхность на четыре равныя части. Точка раздѣленія крестовины должна быть центромъ вѣнка, и лежать на $^3/_4$ дюйма выше окружности. Въ каждое изъ полученныхъ 4-хъ отдѣленій, кладутъ различныя овощи. Мясо подается отдѣльно. Для обыденнаго обѣда довольствуются круглымъ блюдомъ, въ середину котораго кладутъ мясо, а вокругъ овощи. Во всякомъ случаѣ, различныя овощи должны быть положены каждыя отдѣльно, такъ же какъ и различные сорта мяса. Точно такъ же слѣдуетъ обращать вниманіе на то, чтобы для каждаго сорта мяса или рыбы были выбраны подходящія овощи, потому что онѣ являются главными составными частями какъ параднаго, такъ и простого обѣда. Хорошо приготовленныя овощи составляютъ прекрасное добавленіе ко всѣмъ мяснымъ и рыбнымъ блюдамъ.—Изъ рѣпъ слѣдуетъ отдать предпочтеніе — тельтовской и мальтійской. Также годится молодая майская рѣпа; когда она выростетъ, то годится для фаршированія. — Кольраби съ синей кожурою лучше, нежели съ зеленою, а также низкорослая лучше высокой, потому что у нея тонкіе листья и стебли и болѣе плотные кочешки; да и на вкусъ она гораздо лучше.—Мелкая круглая брюква лучше крупной, бѣлой. Лучшій сортъ сельдерея — поп

plus ultra, употребляется для супа. Лучшіе сорта петрушки какъ для супа, такъ и въ видѣ овощи—итальянская исполинская петрушка и испанская съ блестящими, гладкими простыми листьями. Въ употребленіе идутъ какъ корни, такъ и листья.— Кудрявые листья петрушки идутъ только для гарнировки блюдъ изъ овощей и мяса.—Лучшіе сорта порея—Allium, лѣтній и зимній; послѣднихъ очень много сортовъ, они имѣютъ короткіе стволы и толстые клубни. — Каротель, употребляемая какъ овощь, вкуснѣе моркови. Лучшая морковь — темнокрасная эрфуртская и кроваво-красная голландская. Самая лучшая, вкусная спаржа, которую слѣдуетъ предпочитать всѣмъ другимъ сортамъ, — это голландская Violette. Самое лучшее вырѣзать спаржу изъ земли по французскаму способу, т. е. когда она появится на 3 сант. поверхъ земли. По нѣмецкому способу спаржу срѣзаютъ, какъ только покажется головка. По англійскому—когда выйдетъ на 6—8 сант., но такая спаржа при варкѣ быстро дѣлается мягкой и имѣетъ горьковатый запахъ. Существуетъ еще зеленая, тонкая спаржа, растущая. преимущественно, въ южной Германіи. Она при варкѣ дѣлается также очень мягкой; она очень вкусна и употребляется большею частью для гарнировки жаркого. Спаржа считается самой тонкой овощью.—Самый лучшій сортъ артишоковъ—французскій темнозеленый, гладкій; за нимъ слѣдуетъ темно-фіолетовый, итальянскій. — Цвѣтная капуста бываетъ разныхъ сортовъ — лѣтняя и зимняя; низкорослые сорта самые лучшіе. Самый лучшій горохъ — Марро, высокій съ мелкими зернами; также хорошъ, особенно для консервовъ англійскій капорцевый. Очень вкусенъ и сладокъ американскій карликовый горохъ, выращиваемый въ парникахъ и теплицахъ; кромѣ того, заслуживаютъ вниманія майскій горохъ и Ватерло. Горохъ долженъ быть не слишкомъ старымъ и не слишкомъ молодымъ; во всякомъ случаѣ, онъ долженъ быть свѣжаго, зеленаго цвѣта. — Лучшій сортъ бобовъ — бѣлые турецкіе исполинскіе бобы, которые всего пригоднѣе для консервовъ, соленья и сушки. Изъ сортовъ низкихъ бобовъ можно рекомендовать «Вильгельмъ I», который, какъ ранній, выращивается въ парникахъ и теплицахъ. Изъ фасоли лучше всего желтые,

высокіе, масленые бобы, называемые также восковыми; они особенно хороши для консервовъ. — Самый лучшій и самый вкусный картофель—желтый, продолговатый англійскій, плоско сформированный, закругленный съ одной стороны. Также хорошъ желтый, круглый, мучнистый и розоватый американскій. Англійскій и американскій картофель, какъ ранніе, выращиваются въ парникахъ. Вообще картофель надо выбирать мучнистый, а не водянистый, потому что послѣдній неудобоваримъ и не вкусенъ. Что же касается времени, необходимаго для варки овощей, то зимою для кислой капусты нужно 3 часа, для брюквы и рѣпы—2 часа, для бобовъ и гороха—3 часа; лѣтомъ же для приготовленія всѣхъ родовъ овощей нужно всего 1 часъ. Каждую овощь нужно варить на сильномъ огнѣ безъ перерыва и не накрывая, какъ было уже сказано раньше. Сорванные стручковые плоды, если окажутся не нужными для употребленія, можно поставить на ледъ, только не на очень долгое время, такъ какъ они легко вянутъ. Слѣдуетъ еще замѣтить, что всѣ сорта капусты нужно лѣтомъ мыть въ холодной соленой водѣ и оставлять въ ней на $1/2$ часа, чтобы удалить изъ нея всѣхъ мелкихъ насѣкомыхъ. Никакія овощи, какъ только будутъ готовы, не должны стоять слишкомъ долго; ихъ надо подавать какъ только поспѣютъ, потому что отъ стоянія онѣ дѣлаются твердыми. Вода, въ которой варились овощи, не находитъ никакого примѣненія для кушаній.

Чистка свѣжаго картофеля.

Свѣжій, чисто обмытый картофель кладутъ на блюдо, всыпаютъ горсть крупной соли и перетираютъ до тѣхъ поръ, пока не сойдетъ вся шелуха; затѣмъ, обмываютъ еще разъ на чисто и употребляютъ въ дѣло.

№ 1. Яблочное пюре, вмѣсто овощей.

Сушеныя яблоки, накрывъ, варятъ въ водѣ безъ сахара, пока не сдѣлаются совершенно мягкими, затѣмъ сливаютъ воду сквозь дуршлагъ, а яблоки протираютъ сквозь сито, кладутъ по вкусу сахаръ и немного натертой лимонной кожицы и пе-

ремѣшиваютъ все вмѣстѣ. Вливъ въ пюре 1/2 стакана мадеры, гарнируютъ имъ говяжьи или телячьи котлеты, а также горячее или холодное жаркое. Вмѣсто яблоковъ можно взять сушеныя сливы или абрикосы.

№ 2. Тушеные плоды.

Тушеные плоды, какъ-то: яблоки, сливы, абрикосы и т. п. варятъ до мягкости въ водѣ, которая должна быть налита выше плодовъ на 2 пальца; сливъ воду, прибавляютъ еще отдѣльно сваренныя груши, затѣмъ въ эту смѣсь кладутъ еще ломтика два лимона, сахаръ, 1 ложку натертаго чернаго хлѣба и тушатъ еще все вмѣстѣ. Такой компотъ подается холоднымъ къ жареной телятинѣ, поросенку или къ клецкамъ. Въ послѣднемъ случаѣ его надо приготовить безъ чернаго хлѣба.

№ 3. Жареные ломтики яблоковъ.

Нечищенные антоновскіе яблоки нарѣзаютъ тонкими ломтиками, плотно укладываютъ другъ около друга на сковороду, въ которой распущена маленькая ложка масла и поджариваютъ съ обѣихъ сторонъ до готовности, не давая, однако, зарумяниваться. Подаютъ къ котлетамъ, жареной телятинѣ или пальте.

№ 4. Тушеные каштаны.

Берутъ 1 ф. каштановъ и на острыхъ концахъ дѣлаютъ крестообразные надрѣзы. Положивъ въ кастрюлю, наливаютъ обильное количество воды, кладутъ немного соли, варятъ до мягкости и, сливъ воду, счищаютъ обѣ кожицы. Въ кастрюлѣ размѣшиваютъ маленькую ложку слегка поджареннаго (чтобы отнюдь не былъ темнаго коричневаго цвѣта) сахара съ маленькой чашкой воды, затѣмъ прибавляютъ еще чашку воды и маленькую ложку масла. Въ этомъ растворѣ тушатъ каштаны на легкомъ огнѣ, пока хорошо не зарумянятся; но мѣшать ихъ нельзя, такъ какъ они легко разваливаются и потому надо только встряхивать кастрюлю. Каштаны подаютъ горячими въ видѣ гарнира къ жареной курицѣ или телятинѣ.

№ 5. Пюре изъ каштановъ.

Приготовленные (какъ въ предыдущемъ №) каштаны тушатъ въ большой чашкѣ куринаго бульона, пока не выкипитъ вся жидкость, однако, не давая имъ зарумяниться. Такіе каштаны употребляются, какъ гарниръ, для жареной телятины или горячихъ паштетовъ. Такимъ же образомъ приготовляютъ ихъ для пюре. Ихъ протираютъ сквозь сито, прибавляютъ нѣсколько ложекъ мадеры или сливокъ и употребляютъ въ видѣ гарнира и для клецокъ. Приготовляютъ еще такимъ образомъ: 1 ф. протертыхъ каштановъ перемѣшиваютъ, какъ можно лучше, съ маленькимъ кусочкомъ свѣжаго масла и 1 желткомъ. Изъ этой массы берутъ куски, величиною съ грецкій орѣхъ, раскатываютъ ихъ въ толченыхъ сухаряхъ, кладутъ на сковороду, смазанную масломъ, и ставятъ на 10 минутъ въ печь, чтобы слегка зарумянились. Ими гарнируютъ жаркое и птицъ.

№ 6. Каштаны, печеные въ соли.

Сваренные не совсѣмъ до половины мягкости каштаны укладываютъ на лежащій на сковородѣ толстый слой соли плотно другъ около друга и, засыпавъ сверху слоемъ соли, пекутъ въ горячей печкѣ, пока не будутъ готовы. Ихъ подаютъ горячими, со свѣжимъ масломъ. Ихъ можно сварить въ соленой водѣ и также подать съ масломъ.

№ 7. Отваренные трюфели (рис. 30).

Крупные трюфели сначала чистятъ щеткой, затѣмъ моютъ чисто и кладутъ въ кипящую слегка посоленную воду. Когда сдѣлаются мягкими, выкладываютъ на блюдо, покрытое пополамъ сложенной салфеткой, и горячими подаютъ со свѣжимъ масломъ, послѣ жаркого. Можно также срѣзать очень тонко кожицу и тушить трюфели нѣсколько минутъ въ мадерѣ, а затѣмъ огарнировать тонкую дичь. Или же

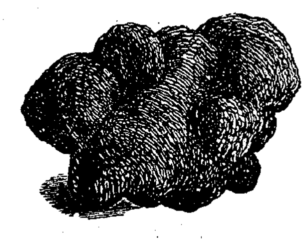


Рис. 30. Трюфель.

снять кожицу, какъ можно тоньше, протереть трюфели сквозь сито и употребить для пюре. Кто желаетъ, можетъ прибавить мадеры и свѣжаго масла.

№ 8. Начиненные баклажаны.

4—5 штукъ молодыхъ, ни въ какомъ случаѣ не старыхъ, баклажанъ, разрѣзаютъ пополамъ по длинѣ и чайной ложкой выдалбливаютъ середину. Затѣмъ варятъ въ водѣ съ обильнымъ количествомъ масла 1 чашку риса, чтобы былъ мягкій и густой и даютъ остыть. Берутъ холодное жаркое изъ курицы, телятины и говядины, нарѣзаютъ все мелко и перемѣшиваютъ съ 3 изрубленными яйцами, сваренными въ крутую, рисомъ, 1 чашкой сметаны, 1 столовой ложкой масла, маленькой ложкой мелко нарѣзанной петрушки, небольшимъ количествомъ перца, 2 сырыми яйцами и $^1/_2$ натертой луковицы. Эту начинку кладутъ въ выдолбленные баклажаны и, сложивъ вмѣстѣ половинки, перевязываютъ ниточкой. Уложивъ поплотнѣе въ кастрюлю съ широкимъ дномъ, заливаютъ такимъ количествомъ хорошаго мясного бульона, чтобы баклажаны были совершенно покрыты, и, прибавивъ ложку масла, тушатъ на слабомъ огнѣ, пока не будутъ мягкими. Выложивъ на блюдо, обливаютъ соусомъ, въ который прибавлено ложки 2 сметаны. Баклажаны можно подать, какъ отдѣльное блюдо или вмѣстѣ съ холоднымъ или горячимъ мясомъ.

№ 9. Начиненные помидоры (томаты) по-французски.

Выбравъ крупные помидоры, срѣзаютъ съ нихъ верхушку въ видѣ крышечки, чайной ложкой выбираютъ мякоть и сѣмянную коробочку и кладутъ начинку, описанную въ № 8, только вмѣсто риса прибавляютъ въ нее жареной дичи. Накрывъ крышечками, укладываютъ ихъ въ кастрюлю, верхушками кверху и тушатъ какъ сказано въ предыдущемъ №. Въ другомъ родѣ начинка приготовляется слѣдующемъ образомъ. Вынутую середину изъ 10 помидоровъ, протираютъ сквозь волосяное сито, прибавляютъ 3—4 столов. ложки натертаго чернаго хлѣба, $^1/_2$ чашки тушеныхъ въ маслѣ мелко изрубленныхъ шампиньо-

новъ, 1 столов. ложку мелко изрубленнаго шпика, 1 ф. сметаны, 2 яйца, 1 чайную ложку бѣлаго перца, немного соли, 1 натертую луковицу и 3 столов. ложки мелко истолченныхъ сухарей. Все это мѣшаютъ такъ, чтобы была густая масса вродѣ тѣста для клецокъ. Если бы начинка оказалась черезъ чуръ густою, то надо прибавить ложки двѣ сметаны. Нафаршировавъ помидоры, тушатъ какъ сказано въ № 8. Помидоры пекутъ въ бѣлой глиняной формѣ и подаютъ прямо въ ней.

№ 10. Начиненные помидоры (томаты) по-американски.

Выдолбленные (какъ указано въ предыдущемъ №) помидоры начиняютъ слѣдующею смѣсью. Берутъ полную глубокую тарелку кукурузы, свѣже вышелущенной изъ шишекъ, 1 чайную ложку бѣлаго перца, немного соли, 1/8 ф. свѣжаго масла въ комочкахъ и перемѣшиваютъ все вмѣстѣ какъ можно лучше. Выдолбленные помидоры укладываютъ въ бѣлую глиняную форму, плотно другъ около друга и фаршируютъ только что описанной начинкой. Накрывъ крышечками, наливаютъ хорошаго мясного бульона въ такомъ количествѣ, чтобы томаты были только едва покрыты. Пекутъ цѣлый часъ въ не особенно горячей печкѣ и подаютъ прямо въ формѣ.

№ 11. Цвѣтная капуста.

Съ нѣсколькихъ хорошихъ плотныхъ кочновъ цвѣтной капусты срѣзаютъ острымъ ножемъ маленькіе листочки и выбираютъ сидящихъ тамъ гусеницъ. Капусту моютъ въ холодной соленой водѣ, кладутъ въ кастрюлю съ кипящимъ куринымъ бульономъ, прибавляютъ немного соли и маленькую ложку масла и варятъ на слабомъ огнѣ, пока не сдѣлается мягкой. Готовую капусту укладываютъ въ середину блюда и гарнируютъ сырою или вареною ветчиной, котлетами изъ лососины, курицы, раковъ или телятины, а также тушеными раковыми шейками. Къ капустѣ подаются различные соусы напр. польскій соусъ изъ толченыхъ сухарей съ растопленнымъ масломъ, затѣмъ соусъ изъ вина или раковый соусъ съ шейками раковъ; кромѣ того капусту можно облить растопленнымъ масломъ и посыпать натертымъ пармезаномъ. Приготовленную въ послѣд-

немъ родѣ, капусту подаютъ на тонкомъ обѣдѣ безо всякаго мясного гарнира. Вмѣсто растопленнаго масла, капусту можно облить соусомъ изъ бешемеля, приготовленнымъ изъ сливокъ, и густо посыпать пармезаномъ. Это французскій способъ приготовленія цвѣтной капусты. Ее можно подать съ однимъ голландскимъ соусомъ. Еще можно приготовить слѣдующій соусъ для цвѣтной капусты. Перемѣшиваютъ 1 чашку растопленнаго масла, немного соли, перца, лимонный сокъ и 2 яйца съ натертымъ пармезаномъ и ложкой толченыхъ сухарей и выливаютъ на капусту, которую смазываютъ еще нѣсколькими ложками раковаго масла и ставятъ въ печь на 15 минутъ, чтобы слегка зарумянилась. По французскому способу варятъ цвѣтную капусту съ перцемъ, солью и масломъ; выложивъ на блюдо обливаютъ еще нѣсколькими ложками масла, посыпаютъ немного перцемъ и натертымъ мускатнымъ орѣхомъ. Отваренная, какъ выше сказано, цвѣтная капуста употребляется безо всякаго соуса для приготовленія супа пюре, при чемъ на каждаго человѣка надо брать по кочну, средней величины.

№ 12. Цвѣтная капуста съ толчеными сухарями и сыромъ, въ формѣ.

Приготовленные, какъ въ предыдущемъ №, кочны цвѣтной капусты укладываютъ вверхъ цвѣтами, плотно другъ около друга, въ бѣлую глиняную форму и бородкой пера смазываютъ растопленнымъ масломъ, посыпаютъ въ толщину обуха ножа, натертымъ пармезаномъ и такимъ же количествомъ истолченныхъ сухарей; форму ставятъ въ довольно горячую печь, чтобы дать капустѣ запечься до свѣтло-желтаго, самое большое, буроватаго цвѣта. Подаютъ на столъ прямо въ формѣ, съ растопленнымъ масломъ или мяснымъ гарниромъ. Капусту можно также облить соусомъ, приготовленнымъ изъ $^1/_4$ бут. сливокъ съ размѣшанными въ ней 1 чайной ложкой самой лучшей муки и 2 столовыми ложками натертаго пармезана.

№ 13. Цвѣтная капуста въ формѣ.

Кочны капусты, сваренные какъ въ предыдущемъ №, укладываютъ въ форму и обливаютъ смѣсью изъ $^1/_4$ бут. сливокъ,

взбитыхъ въ густую пѣну, ½ чашки сахара, небольшого количества соли, 2 желтковъ и маленькой ложки муки; смѣсь не слѣдуетъ перемѣшивать слишкомъ долго. Облитую капусту пекутъ въ печи, какъ указано въ послѣднемъ №. Къ ней подаютъ растопленное масло или тонко приготовленныя котлеты.

№ 14. Цвѣтная капуста со сливками.

Пересмотрѣнную, чисто вымытую капусту отвариваютъ въ кипящей водѣ, въ которую было положено немного сахара и соли. Готовую капусту осторожно вынимаютъ и ставятъ въ теплое мѣсто, затѣмъ обливаютъ горячимъ густымъ соусомъ, свареннымъ изъ ¼ бут. куринаго бульона съ ¼ бут. сливокъ, 1 лож. масла, небольшого количества соли, и подправленнаго маленькой ложкой муки и сахара; капусту посыпаютъ мелко изрубленной зеленой петрушкой и гарнируютъ жареной курицей, котлетами или какимъ-либо другимъ родомъ мяса. Капусту точно также можно посыпать натертымъ швейцарскимъ сыромъ.

№ 15. Цвѣтная капуста съ виномъ и раками.

Съ цвѣтной капустой поступаютъ, какъ было указано въ прошлыхъ №№, только при варкѣ подливаютъ ¼ бут. легкаго бѣлаго вина. Въ отдѣльной кастрюлѣ на слабомъ огнѣ хорошо пропариваютъ полную тарелку очищенныхъ раковыхъ шеекъ и клешней, вмѣстѣ съ ложкою масла, 1 ложкой раковаго масла, небольшого количества соли, 2 ложками сливокъ и этой массой гарнируютъ кругомъ капусту на блюдѣ. Подаютъ раковый соусъ.

№ 16. Начиненная цвѣтная капуста.

Приготовляютъ густую массу изъ 2 ф. сырой, очень мелко изрубленной телятины, перемѣшанной съ ¼ ф. свѣжаго растертаго до бѣла масла, 1 яйцомъ, 1 желткомъ, кускомъ въ 1 дюймъ толщиною, размоченной въ молокѣ и на половину отжатой, булки, чайной ложкой мелко изрубленной зеленой петрушки, небольшимъ количествомъ соли, 4—6 зернами мелко истолчен-

наго перца, небольшимъ количествомъ натертаго мускатнаго орѣха и 1/2 чашкой сливокъ. Кочанъ капусты, сваренный до мягкости, кладутъ на тарелку, чтобы дать обтечь водѣ; затѣмъ берутъ листъ бѣлой бумаги, густо смазываютъ холоднымъ масломъ и, сдѣлавъ изъ него большую глубокую форму, кладутъ въ нее слой приготовленной массы, въ 1/2 дюйма толщиной; на массу кладутъ цвѣтную капусту, а затѣмъ такой же слой приготовленной массы; все это накрываютъ вторымъ листомъ бумаги, тоже смазаннымъ масломъ. Когда капуста пропечется цѣлый часъ въ печи, снимаютъ бумагу. Подаютъ соусъ съ сыромъ. Вмѣсто телятины можно взять куриные филеи или полную тарелку мелко изрубленныхъ раковыхъ шеекъ и клешней и положить раковаго масла. Если дѣлаютъ начинку изъ раковъ, то не надо класть зеленой петрушки. Тогда подаютъ соусъ голландскій или изъ вина.

№ 17. Цвѣтная капуста съ рисомъ и раками.

На круглое блюдо укладываютъ въ слѣдующемъ порядкѣ отваренную цвѣтную капусту, сотню раковыхъ шеекъ и клешней, которыя тушились съ нѣсколькими ложками сметаны и 1 маленькой ложкой масла, фаршированныя раковыя скорлупки и вареный рисъ. Въ середину блюда кладутъ раковыя шейки съ клешнями, кругомъ нихъ рисъ, затѣмъ цвѣтную капусту, а вокругъ нее начиненныя раковыя скорлупки. Для соуса надо взять 1/2 бут. сливокъ, 2—3 ложки раковаго масла, маленькую ложку обыкновеннаго масла, 2 желтка, 1 маленькую ложку муки и немного соли. Перемѣшавъ все вмѣстѣ, какъ можно лучше, варятъ густой соусъ; часть его выливаютъ на капусту, а остальное подаютъ на столъ, въ соусникѣ.

№ 18. Бѣлая капуста со шпикомъ.

Плотный, хорошо вычищенный совершенно бѣлый, безъ малѣйшей зелени, кочанъ капусты разрѣзаютъ пополамъ, кладутъ въ кастрюлю, наливаютъ воды настолько, чтобы капуста была совершенно покрыта и, слегка посоливъ, варятъ до мягкости. Откинувъ на дурхшлагъ, даютъ обтечь водѣ и, выбравъ твердые стебли, шинкуютъ капусту, длинными, узенькими по-

лосками. Взявъ не копченой соленой ветчины (на большой кочанъ берутъ $1/4$ фун.) нарѣзаютъ ее очень тонкими четырехугольными кусочками и на слабомъ огнѣ, поджариваютъ на сковородѣ; въ кастрюлѣ зарумяниваютъ $1/4$ ф. масла, кладутъ въ него ветчину безъ вытопившагося изъ нея жира, вливаютъ 1 чашку бульона и, прибавивъ маленькую ложку муки, размѣшанную въ холодной водѣ, перемѣшиваютъ все вмѣстѣ, какъ можно лучше, и варятъ густой соусъ, часто помѣшивая. Чтобы придать соусу хорошій, кисло-сладкій вкусъ, прибавляютъ по вкусу уксусъ и соль. Въ готовый соусъ кладутъ поспѣвшую капусту, и провариваютъ на слабомъ огнѣ еще разъ, но уже много не мѣшая, такъ какъ капуста легко разваливается. Эта капуста употребляется, какъ гарниръ для горячаго или холоднаго жаркого изъ баранины, зайца или говядины. Разрѣзанные на двѣ части кочны капусты, вырѣзавъ изъ нихъ кочерышки и твердые стебли, можно уложить на блюдо и облить такимъ-же соусомъ.

№ 19. Кислосладкая капуста съ яблоками.

Плотный кочанъ капусты мелко нарѣзаютъ или шинкуютъ на чистой доскѣ и, вымывъ, кладутъ въ очень чисто вычищенную кастрюлю съ кипящею водою, которая должна быть выше капусты на 2 пальца шириною; когда капуста сварится до половины мягкости, кладутъ 2 большіе очищенные антоновскіе яблока, нарѣзанные тонкими ломтиками и продолжаютъ варить, пока яблоки совершенно не разварятся. Чтобы капуста не развалилась, ее совсѣмъ не слѣдуетъ мѣшать. Въ мягко сваренную капусту прибавляютъ хорошую ложку масла, соли, сахара, уксуса или кислаго вина по вкусу и маленькую ложку мучного соуса для приданія густоты. Затѣмъ даютъ еще покипѣть 10—15 мин. Вмѣсто яблоковъ можно положить 1 фун. зеленаго винограда, очищеннаго отъ кожи и зеренъ.

№ 20. Капуста съ миндальнымъ соусомъ.

Очистивъ бѣлый кочанъ капусты, какъ сказано въ предыдущихъ №№, разрѣзаютъ на четыре части и варятъ въ кипящей соленой водѣ; сливъ воду, обсушенную капусту пропари-

вают на слабомъ огнѣ съ ложкою масла и выставляютъ на теплое мѣсто. Чашку мясного бульона перемѣшиваютъ съ 1 чашкой хорошихъ сливокъ, 1 желткомъ, растертымъ съ 1 ложкою сахара, 1 ложкою масла и маленькой ложкой муки, разведенной въ небольшомъ количествѣ сливокъ; все это вмѣстѣ провариваютъ на слабомъ огнѣ, часто помѣшивая, пока не получится густой соусъ, затѣмъ прибавляютъ насыпанную верхомъ дѣтскую ложечку истолченнаго миндаля и немного соли и промѣшиваютъ еще разъ. Сваренныя части капусты, укладываютъ рядами на блюдо, наружной стороной кверху и обливаютъ горячимъ соусомъ. Гарнируютъ только съ одной стороны ветчиной, солониной, котлетами или жареной курицей. За неимѣніемъ миндаля обсыпаютъ капусту листьями петрушки.

№ 21. Бѣлая капуста, запеченная въ формѣ.

Берутъ кочанъ бѣлой капусты, удаляютъ кочерыжку и твердые стебли, обдаютъ кипяткомъ и укладываютъ рядами въ бѣлую форму, пока не наполнится, вмѣстѣ съ ломтиками шпика, перцемъ, солью, комочками масла и небольшимъ количествомъ мелко истолченныхъ сухарей. Верхній рядъ посыпаютъ сухарями, поливаютъ 2 ложками растопленнаго масла и чашкой краснаго мясного бульона и, накрывъ, пекутъ 1 часъ. Такую капусту подаютъ ко всякому мясу.

№ 22. Начиненная бѣлая капуста.

Берутъ не тугой кочанъ капусты, опускаютъ его въ кастрюлю съ кипящею водой и даютъ вскипѣть раза два, пока листья не сдѣлаются вялыми, затѣмъ вынимаютъ и ставятъ въ холодное мѣсто. Приготовляютъ начинку изъ $^1/_4$ ф. масла, растертаго до бѣла, 3 желтковъ, 1 столовой ложки мелконатертаго миндалю, 2 столовыхъ ложекъ сахара, $^1/_4$ бут. сливокъ, 2 ложекъ толченыхъ сухарей и намоченнаго въ молокѣ и выжатаго куска булки въ 1 дюймъ толщиною. Эта смѣсь должна быть такой густоты, какъ тѣсто для блинчиковъ. Развернувъ листы кочна капусты, ложкою накладываютъ начинку между отдѣльными листами и, прибавивъ немного масла, перевязываютъ кочанъ нитками, только не слишкомъ крѣпко, затѣмъ

завязываютъ въ чистую полотняную салфетку и вѣшаютъ на палку, положенную поперекъ кастрюли. Кастрюля должна быть наполнена соленымъ кипяткомъ и салфетка должна быть повѣшена такимъ образомъ, чтобы она нигдѣ не касалась дна. Въ такомъ положенiи капуста должна кипѣть 1½ часа и, если нужно, то подливаютъ еще воды. Гарнируютъ на блюдѣ ветчиной, жареной говядиной или какимъ нибудь другимъ жаркимъ и подаютъ голландскiй соусъ.

№ 23. Тушеная бѣлая капуста.

2—3 бѣлыхъ, хорошо вычищенныхъ кочна, разрѣзаютъ на 4—6 частей и отвариваютъ въ кипяткѣ, положивъ немного соли; сливъ воду, кладутъ ложку масла и тушатъ на слабомъ огнѣ, чтобы слегка зарумянились со всѣхъ сторонъ. Какъ только капуста сдѣлается мягкой, ее вынимаютъ, и срѣзаютъ кочерыжку и твердые листья. Уложенные рядами на блюдо куски капусты гарнируютъ горячимъ или холоднымъ жаркимъ или котлетами и, поливаютъ соусомъ, въ которомъ тушилась капуста. Въ соусъ можно прибавить крупнаго перца и ½ чашки бульона. Подаютъ его горячимъ.

№ 24. Капустные листья съ начинкой (голубцы).

На большiе, обваренные кипяткомъ листы капусты, съ обрѣзанными стеблями, кладутъ такую же начинку изъ говядины, какъ для лифляндскихъ мясныхъ котлетокъ (см. жаркiя), затѣмъ листья свертываютъ и загибаютъ концы. Перевязанные листы укладываютъ рядами на сковородку, на которой была зарумянена ложка масла; затѣмъ ставятъ въ горячую печку, пока не зарумянятся съ обѣихъ сторонъ и будутъ готовы. Напослѣдокъ обливаютъ еще чашкой сметаны или томатовой эссенцiей (послѣдней обливаютъ, когда голубцы уже положены на блюдо) и снимаютъ нитки. На столъ подаютъ съ жаренымъ картофелемъ.

№ 25. Кочанъ капусты съ начинкой.

Разрѣзанный на 4 части и ошпаренный кочанъ капусты начиняютъ холоднымъ мяснымъ фаршемъ, какъ въ № 24, и

тушатъ до готовности на слабомъ огнѣ, въ закрытой кастрюлѣ съ ложкой зарумяненнаго масла, 6 зернами перца и маленькой луковицей, затѣмъ прибавляютъ 1 чашку сметаны, тушатъ еще короткое время и подаютъ горячимъ на столъ.

№ 26. Свѣжая капуста по-испански.

Тушатъ до мягкости, пока совершенно не испарится вода, разрѣзанную свѣжую капусту, прибавивъ корень петрушки и немного соли. Затѣмъ прибавляютъ стаканъ мадеры, 1 ложку масла и нѣсколько ложекъ бульона, подправляютъ все мучнымъ соусомъ, тушатъ еще немного и подаютъ съ мясомъ.

№ 27. Кислая капуста со сливками.

Полную глубокую тарелку кислой отжатой капусты варятъ въ такомъ количествѣ воды, чтобы она была выше капусты на 3 пальца ширины, кладутъ туда полную столовую ложку масла и варятъ, пока капуста не сдѣлается мягкой и не выкипитъ вода. Затѣмъ прибавляютъ еще ложку масла. Потомъ вливаютъ $^1/_4$ бут. густыхъ сливокъ, подправляютъ маленькой ложкой муки, размѣшанной въ водѣ, прибавляютъ немного сахара и соли и продолжаютъ варить капусту на слабомъ огнѣ, пока она совершенно не соединиться со сливками.

№ 28. Кислая капуста по-петербургски.

Отжатую кислую капусту кладутъ въ чисто вычищенную кастрюлю, наливаютъ говяжьимъ бульономъ, снявъ съ него жиръ, варятъ $^1/_2$ часа, затѣмъ прибавляютъ 1 ложку масла и, накрывъ, продолжаютъ варить до тѣхъ поръ, пока капуста не будетъ мягкой, тогда прибавляютъ маленькую ложку жженаго сахара, разведеннаго бульономъ и тушатъ еще немного. Гарнируютъ котлетами, сосисками или ветчиной.

№ 29. Кислая капуста съ паштетами.

Варятъ до мягкости полную глубокую тарелку кислой капусты съ $^1/_2$ ф. свѣже посоленнаго шпика безъ кожи, нарѣзаннаго маленькими четырехугольными кусочками, и прибавивъ чашку сметаны, ложку масла и ложку мучного соуса, пропа-

риваютъ еще въ закрытой кастрюлѣ и выкладываютъ на блюдо. Гарнируютъ попеременно жареными сосисками и паштетами. Въ капусту можно положить также заквашенные вмѣстѣ съ нею яблоки и груши.

№ 30. Кислая капуста въ формѣ.

Даютъ обсохнуть на блюдѣ сваренной, какъ указано въ прошломъ №, наложенной верхомъ тарелкѣ капусты и перемѣшиваютъ съ хорошей ложкой масла, 1 ф. сметаны, 1 маленькой ложкой муки и небольшимъ количествомъ соли, затѣмъ укладываютъ въ форму, густо посыпаютъ сухарями и ставятъ на 1 часъ въ неособенно горячую печь. Такую капусту гарнируютъ ветчиной, котлетами или солониной.

№ 31. Кислая капуста съ шампанскимъ.

Въ приготовленную, какъ въ предыдущемъ №, капусту вливаютъ пивной стаканъ шампанскаго или бѣлаго вина. Растираютъ 4 желтка съ 1 маленькой ложкой сахара, прибавляютъ 1 маленькую ложку муки, 1 ф. сметаны, перемѣшиваютъ все съ 1 ложкой масла и, смѣшавъ съ капустой, укладываютъ въ бѣлую глиняную форму, посыпаютъ сухарями и пекутъ 1 часъ. Гарнируютъ капусту ветчиной, солониной, котлетами, сосисками и всякаго рода тонко приготовленнымъ жаренымъ мясомъ и птицами.

№ 32. Браунколь.

Ощипавъ со стебля листья по направленію къ верхушкѣ, обмываютъ ихъ какъ можно чище, варятъ до мягкости, отжимаютъ воду сквозь дурхшлагъ и рубятъ очень мелко на доскѣ. Затѣмъ берутъ $^1/_4$—$^1/_2$ ф. свиного шпика, нарѣзаютъ его маленькими четырехугольными кусочками и варятъ ихъ въ кастрюлѣ на слабомъ огнѣ, пока не будутъ почти мягкими. Вынувъ, рубятъ ихъ очень мелко вмѣстѣ съ капустой, потомъ прибавляютъ еще большую ложку масла, 1 ложку натертой черствой булки, уксуса, сахару и соли по вкусу и провариваютъ еще разъ все вмѣстѣ. Гарнируютъ жаренымъ картофелемъ или каштанами и подаютъ вмѣстѣ съ сосисками или котлетами.

№ 33. Браунколь съ бараньимъ потрохомъ.

Жирный потрохъ молодого барашка разрѣзаютъ въ длину острымъ ножемъ, чисто обмываютъ съ обѣихъ сторонъ, ошпариваютъ водою, снова обмываютъ холодною водою, разрѣзаютъ на маленькіе куски и варятъ до мягкости въ большомъ количествѣ воды, положивъ въ нее соль, луковицу и 6 зеренъ англійскаго перца. Мелко изрубленный сваренный потрохъ перемѣшиваютъ съ капустой. Ложка масла придастъ лучшій вкусъ. Самая вкусная капуста бываетъ зимою, въ то время, когда ее хватитъ морозомъ.

№ 34. Красная капуста съ краснымъ виномъ.

Плотные кочны разрѣзаютъ пополамъ и удаляютъ слабо сидящіе листья; капусту шинкуютъ, выбрасывая твердые листовые стебли, а затѣмъ варятъ до мягкости въ большомъ количествѣ воды; варить надо въ глазированномъ горшкѣ или хорошо вылуженной кастрюлѣ. Сливъ воду, капусту пропариваютъ съ сахаромъ, уксусомъ, 1/2 пивнымъ стаканомъ краснаго вина и маленькой ложкой мучного соуса. Капусту можно также сначала обварить, а затѣмъ тушить до мягкости съ масломъ и прибавить краснаго вина или смородиннаго желе, соли, сахару и мучного соуса. Гарнируютъ жареными каштанами.

№ 35. Брюссельская капуста.

Со стебля срываютъ маленькія плотныя головки, освобождаютъ ихъ отъ зеленыхъ ли-

Рис. 31. Брюссельская капуста.

сточковъ и, вычистивъ какъ слѣдуетъ, варятъ въ кипящемъ бульонѣ, пока не будутъ мягкими и тушатъ въ ложкѣ масла. Съ этой капустой можно подать различное мясо. По южногермански брюссельскую капусту обливаютъ подрумяненнымъ масломъ, смѣшаннымъ съ ложкою мелко истолченныхъ сухарей.

№ 36. Сафой.

Большіе плотные кочны очищаютъ отъ всѣхъ зеленыхъ листьевъ, чисто моютъ и разрѣзаютъ, смотря по величинѣ, на 2 или 4 части. Варятъ въ кипящемъ бульонѣ, а за неимѣніемъ его въ кипящей водѣ, прибавивъ немного соли, сахара и 1 ложку масла. Капусту укладываютъ на блюдо, другъ около друга, обливаютъ соусомъ, приготовленнымъ изъ 1 чашки бульона или воды, въ которой варилась капуста, $^1/_4$ бут. сливокъ, 1 ложки свѣжаго масла и маленькой ложки муки, размѣшанной въ водѣ и посыпаютъ мелко нарѣзанной петрушкой. Подаютъ съ котлетами или какимъ либо жаркимъ. Вмѣсто соуса можно подать растопленное масло.

№ 37. Вареная спаржа.

Спаржу скоблятъ въ длину ножемъ, отрѣзаютъ жесткія части и, чисто вымывъ холодною водою, связываютъ ниткой по 10—12 штукъ и варятъ до мягкости въ большомъ количествѣ кипящей воды, прибавивъ въ нее ложку масла, соли и маленькую ложку сахара. Подаютъ съ польскимъ соусомъ или съ растопленнымъ масломъ. Спаржу подаютъ съ голландскимъ соусомъ послѣ жаркого. Въ такомъ видѣ ее употребляютъ также для суповъ пюре, только тогда ее надо разрѣзать на куски въ 1 дюймъ длиною. 2 ф. спаржи считаютъ на 16 человѣкъ. По-англійски спаржу кладутъ на поджаренный хлѣбъ, гарнируютъ яичницей глазуньей и подаютъ съ растопленнымъ масломъ.

№ 38. Спаржа по-французски.

Спаржу, отваренную въ соленой водѣ съ лимоннымъ сокомъ, кладутъ въ соусъ, приготовленный изъ $^1/_4$ бут. сливокъ, небольшого количества соли, бѣлаго перца, натертаго мускат-

наго орѣха, $1/_4$ бут. куринаго бульона, небольшого количества сахара и небольшого количества мучного соуса. Кромѣ того, посыпають еще натертымъ пармезаномъ. Гарнирують какимъ угодно мясомъ, а по краю блюда укладывають половинки яицъ, сваренныхъ въ мѣшечекъ. Чтобы сварить спаржу нужно $1—1^1/_2$ часа.

№ 39. Артишоки.

Отрѣзавъ стебли, артишоки кладутъ въ цѣльномъ видѣ, въ кипящую соленую воду и варятъ такъ, чтобы были мягкими, но листья не отпадали. Уложивъ на блюдо, подаютъ съ горячимъ голландскимъ соусомъ изъ вина. Артишоки подають послѣ жаркого. Ихъ можно приготовить еще слѣдующимъ образомъ. Снявъ листья, чистятъ артишоки и маленькой круглой желѣзкой вынимаютъ всю волосистую внутренность; затѣмъ кладутъ артишоки одинъ за другимъ въ холодную воду съ выжатымъ въ нее сокомъ изъ 1 лимона. Вынувъ изъ воды тотчасъ же опускаютъ въ кипящую соленую воду, въ которую точно также выжать сокъ изъ 1 лимона и варятъ, пока не сдѣлаются мягкими. Лимонный сокъ прибавляютъ для того, чтобы артишоки оставались бѣлыми. Къ нимъ подаютъ голландскій соусъ какъ и къ вышеупомянутымъ. Артишоки, сваренные по второму способу идутъ для суповъ пюре; какъ только ихъ вынутъ изъ воды, тотчасъ же горячіе протираютъ сквозь сито. На каждаго человѣка надо считать по 3 артишока.

Сваренные, какъ только что сказано, донышки артишоковъ вынимаютъ изъ кипящей воды, даютъ остыть и начиняютъ слѣдующимъ образомъ. Для начинки 12—16 артишоковыхъ донышекъ берутъ $1/_8$ ф. свѣжаго мелко изрубленнаго шпика, 1 чашку мелко изрубленныхъ шампиньоновъ, зажаренныхъ въ маслѣ, $1/_2$ чайной ложки бѣлаго перца, 2 ложки сметаны, 3 ложки толченыхъ сухарей, немного соли, 1 маленькій желтокъ, 1 яйцо и 2 ложки растопленнаго масла; хорошо перемѣшанную начинку накладываютъ столовой ложкой на каждое донышко; послѣ чего кладутъ ихъ другъ около друга, на кусокъ бумаги, смазанный масломъ и положенный на листъ. Посыпавъ слегка сухарями, пекутъ не въ очень горячей печкѣ

20—30 минутъ, слегка зарумянивая сверху. Артишоки идутъ для гарнира горячей ветчины или ростбифа.

Еще начинка въ другомъ родѣ. Перемѣшиваютъ 5—6 мелко изрубленныхъ трюфелей съ 1 полной столовой ложкой масла, растертаго до бѣла, небольшимъ количествомъ соли, 2 желтками, 1/2 чайной ложкой бѣлаго перца, 2—3 столов. ложк. натертой черствой булки, 1 маленькой чашкой куринаго бульона, 2 столов. ложк. сметаны и полной чайной ложкой мелко нарѣзанной зеленой петрушки. Этой смѣсью наполняютъ донышки артишоковъ, а далѣе поступаютъ, какъ было указано выше.

№ 40. Сладкіе коренья (скорціонеръ).

Выбираютъ самые толстые, одногодовалые корни (двухгодовалые остаются въ варкѣ жесткими), соскабливаютъ ножемъ черную кожицу, разрѣзаютъ на куски въ 2 дюйма длиною, расщепляютъ въ длину каждый кусокъ и, чтобы предохранить отъ покраснѣнія, смазываютъ лимоннымъ сокомъ, кладутъ тотчасъ же въ холодную воду, на чисто промываютъ въ двухъ водахъ и варятъ до мягкости въ кипящей водѣ, въ которую положены: соль, масло, ложка сахара и нѣсколько ломтиковъ лимона. Блюдо гарнируютъ мясомъ, котлетами или холоднымъ жаркимъ, такимъ образомъ, чтобы гарниръ былъ положенъ съ одной, а коренья съ другой стороны. Подаютъ такой же соусъ, какъ къ цвѣтной капустѣ, или растопленное масло; хотя лучше подавать съ соусомъ.

№ 41. Тушеная кольраби.

Съ 2—3 синихъ кольраби, которыя гораздо вкуснѣе зеленыхъ, счищаютъ кожу и срѣзаютъ твердую, стеблистую часть. Кольраби разрѣзаютъ на тонкіе круглые ломтики, въ свою очередь, нарѣзая ихъ узкими полосками и, обмывъ холодною водою, варятъ пока не сдѣлаются полумягкими; прибавивъ ложку масла, продолжаютъ варить до полной мягкости. Между тѣмъ на сковородѣ слегка поджариваютъ полную ложку сахара и, вливъ чашку мясного бульона, отдѣляютъ сахаръ отъ сковороды. Въ этотъ растворъ кладутъ кольраби, приба-

вляютъ немного соли, и на слабомъ огнѣ тушатъ до тѣхъ поръ, пока не улетучатся всѣ водяныя части. Вмѣсто жженаго сахара, можно взять нежженый. Въ такомъ случаѣ надо прибавить 1 чашку сливокъ и слегка посыпать мукою. Такъ какъ кольраби легко разваливается, то ее нельзя мѣшать, а надо только встряхивать кастрюлю. Готовая кольраби должна быть очень мягкой. Ее подаютъ къ холоднымъ и горячимъ жаркимъ, котлетамъ и ветчинѣ. Такимъ же образомъ приготовляютъ всѣ сорта рѣпъ.

№ 42. Тушеная тельтовская рѣпа.

Маленькую вычищенную, чисто вымытую тельтовскую рѣпу варятъ до мягкости съ небольшимъ количествомъ соли и ложкой масла и тушатъ въ кастрюлѣ, въ которой была поджарена ложка сахара, разведенная мяснымъ бульономъ совершенно такимъ же образомъ, какъ было указано въ прошломъ №. Можно также взять тельтовскую рѣпу пополамъ съ мягко сваренными, вычищенными каштанами, но тогда не надо класть жженаго сахара. Мальтійская рѣпа приготовляется совершенно въ такомъ же родѣ.

№ 43. Кольраби въ формѣ.

3—5 штукъ кольраби, очищенныхъ какъ сказано въ № 41, варятъ въ большомъ количествѣ воды, прибавивъ немного соли, пока не будутъ полумягкими; тогда, сливъ воду, даютъ остыть и натираютъ на теркѣ. На одну кольраби берутъ 1 яйцо, на четыре—2 желтка и 2 яйца, растираютъ ихъ съ 2 ложками сахара, прибавляютъ чашку сливокъ, $^1/_2$ чашки растопленнаго масла, немного соли, ложку мелко истолченнаго очищеннаго миндаля, ложки двѣ толченыхъ сухарей и перемѣшиваютъ все вмѣстѣ, какъ можно лучше. Эту массу кладутъ въ форму, обсыпанную сухарями, посыпаютъ еще сверху сухарями и пекутъ $^1/_2$—$^3/_4$ часа. Къ кольраби подаютъ такой же соусъ, какъ къ цвѣтной капустѣ, зарумяненное масло и мясной гарниръ. Такимъ же образомъ можно приготовлять майскую рѣпу.

№ 44. Брюква въ формѣ.

3 шт. желтой, вычищенной брюквы варятъ въ водѣ, пока не будетъ полумягкой, натираютъ на теркѣ и смѣшиваютъ съ небольшимъ количествомъ мускатнаго орѣха, тремя мелко истолченными горькими миндалями, небольшимъ количествомъ сахара и соли, 2 ложками толченыхъ сухарей и $^1/_2$ чашкой растопленнаго масла и, переложивъ въ форму, посыпаютъ сухарями и пекутъ въ печи, слегка зарумянивая. Подаютъ къ солонинѣ съ такимъ же соусомъ какъ къ цвѣтной капустѣ или съ растопленнымъ масломъ.

№ 45. Цѣльная брюква, печеная или вареная.

У такой же брюквы, какъ въ послѣднемъ №, удаляютъ корень и пекутъ въ обыкновенной печкѣ (но не въ духовой) или въ полугорячей золѣ въ продолженіи 3 часовъ, пока не сдѣлается мягкой. На столъ подаютъ со свѣжимъ масломъ, холоднымъ мясомъ, солониной или копченымъ бараньимъ окорокомъ. Брюкву можно также варить вмѣстѣ съ кожурой, затѣмъ вычистить, нарѣзать ломтиками и уложить рядами въ форму, каждый отдѣльный рядъ облить растопленнымъ масломъ, пересыпать сухарями и небольшимъ количествомъ перца и поступать такъ, пока форма не будетъ наполнена, тогда поставить ее на $^1/_4$ часа въ печь.

№ 46. Начиненная рѣпа.

Съ испеченныхъ такимъ же образомъ, какъ брюква, хорошихъ желтыхъ рѣпъ, одинаковой величины, срѣзаютъ съ нижней стороны небольшой кусокъ въ видѣ крышки, выбираютъ чайной ложкой мякоть, не портя кожуры, перемѣшиваютъ ее со сливками, влитыми на глазомѣръ, ложкой толченаго миндаля, кускомъ размоченной въ молокѣ и выжатой булки, 3 желтками, 3 столовыми ложками растопленнаго масла и небольшимъ количествомъ мускатнаго цвѣта. Этой массой наполняютъ выдолбленныя рѣпы, накрываютъ срѣзанными крышками и, уложивъ на сковороду, пекутъ въ духовой печкѣ, пока не бу-

дутъ готовы. Къ нимъ подаютъ ветчину, солонину или котлеты съ такимъ же соусомъ, какъ и для цвѣтной капусты. Также фаршируютъ брюкву и кольраби.

№ 47. Начиненная рѣпа другимъ способомъ.

Берутъ такую же рѣпу, какъ въ прошломъ №, срѣзаютъ съ нижняго края маленькій круглый кусочекъ и выбираютъ чайной ложкой мякоть; берутъ 1 ф. изрубленной въ мясорубкѣ сырой говядины; въ кастрюлѣ зарумяниваютъ 1 ложку масла съ мелко изрубленной луковицей, кладутъ туда мясо и пропариваютъ все вмѣстѣ, прибавивъ немного крупнаго перца и соли. Затѣмъ смѣшиваютъ съ мясомъ вынутую изъ рѣпы мякоть, кладутъ 2 круто сваренныхъ, мелко изрубленныхъ яйца, 1 желтокъ, 2 столовыя ложки сметаны и, начинивъ этой смѣсью рѣпу, поступаютъ далѣе какъ сказано въ послѣднемъ №.

№ 48. Рѣпа по-англійски.

Вычищенную, нарѣзанную полосками желтую майскую рѣпу тушатъ до мягкости съ свѣжимъ масломъ, бульономъ и небольшимъ количествомъ бѣлаго перца и употребляютъ для гарнировки жареной баранины.

№ 49. Тушеная каротель.

Каротелью называется сортъ очень мелкой вкусной моркови, которую, очистивъ ножемъ, сильно промываютъ холодной водой и, заливъ большимъ количествомъ холодной воды, варятъ 20—30 мин. и сливаютъ воду. Затѣмъ прибавляютъ хорошую ложку свѣжаго масла, немного сахара и соли и тушатъ каротель до мягкости на горячей плитѣ, осторожно встряхивая кастрюлю. Эту овощь подаютъ къ различнымъ мяснымъ кушаньямъ. Такимъ же образомъ можно приготовить и крупную морковь, вырѣзавъ прочь сердцевину и нарѣзавъ узкими полосками въ 1 дюймъ длиною. Морковь варятъ въ бульонѣ, пока не сдѣлается мягкой, а затѣмъ поступаютъ какъ съ каротелью.

№ 50. Пюре изъ моркови.

Приготовленную, какъ въ предыдущемъ №, морковь мнутъ деревянной ложкой, протираютъ сквозь частое волосяное сито и варятъ въ кастрюлѣ, прибавивъ 1 чашку сливокъ, маленькую ложку масла и немного соли. Перемѣшавъ все вмѣстѣ, какъ можно лучше, прибавляютъ желтокъ, маленькую ложку мучного соуса, маленькую ложку сахара и хорошенько проваривають на слабомъ огнѣ.

№ 51. Тушеныя овощи со сливками.

Подготовивъ извѣстнымъ уже образомъ (какъ въ № 41) кольраби и каротель варятъ ихъ въ водѣ и, сливъ ее, прибавляютъ 1 ложку сахара, немного соли, чашку сливокъ и заправляютъ мучнымъ соусомъ. По-англійски—берутъ вмѣсто кольраби спаржевыя головки и посыпаютъ зеленой петрушкой.

№ 52. Жареный картофель.

Вычищенный, чисто обмытый картофель одинаковой величины кладутъ на смазанную холоднымъ масломъ сковороду, посыпаютъ солью и жарятъ въ печи, часто помѣшивая, пока не зарумянится. Картофель подаютъ горячимъ къ форшмаку или съ творогомъ.

№ 53. Картофельное пюре со сметаной.

Вычистивъ картофель, вырѣзаютъ у него всѣ темныя пятна, два раза чисто моютъ въ холодной водѣ и ставятъ варить, наливъ холодной водою и положивъ соли. Сваренный картофель разминаютъ въ кастрюлѣ и протираютъ сквозь не особенно частое сито. Кипятятъ $^1/_2$ бут. молока съ 1 лож. масла и солью, кладутъ въ него наложенную верхомъ тарелку картофельнаго пюре и хорошо провариваютъ на слабомъ огнѣ, часто помѣшивая; затѣмъ прибавляютъ еще 1 чашку хорошей сметаны и 1 яйцо, хорошо разболтанное въ скорлупѣ. Уложенное на середину блюда пюре гарнируютъ ветчиной, холоднымъ или горячимъ жаркимъ. Подаютъ масло, зарумяненное съ лукомъ, или соусъ, подаваемый къ ветчинѣ.

№ 54. Картофельное пюре въ формѣ.

Холодное пюре, приготовленное какъ въ предыдущемъ №, перемѣшиваютъ на блюдѣ съ 3 яйцами, 1 чашк. молока, 1 чашк. сметаны. 1/2 чашк. растопленнаго масла, 1/8 ф. сырой манной крупы и небольшимъ количествомъ соли и кладутъ въ смазанную масломъ форму, посыпаютъ мелко истолченными сухарями и пекутъ 3/4 часа въ горячей печкѣ. Пюре подаютъ прямо въ формѣ съ поджареннымъ масломъ, сырой ветчиной, солониной, копченой колбасой или языкомъ.

№ 55. Оладьи изъ картофельнаго пюре.

Полную тарелку картофельнаго пюре, приготовленнаго какъ сказано выше, хорошо перемѣшиваютъ съ 5 желтками, солью, чашкой сметаны и прибавляютъ еще столовую ложку верхомъ муки и 5 взбитыхъ бѣлковъ. Эту массу кладутъ въ видѣ оладій на круглую сковороду, въ которой зарумяненъ кусокъ масла, и пекутъ картофельныя оладьи, зарумянивая на слабомъ огнѣ. Оладьи нельзя класть на сковороду слишкомъ близко другъ отъ друга и тѣсто не должно быть слишкомъ жидкимъ, потому что оладьи могутъ легко развалиться. Какъ только нижняя сторона зарумянится слегка, сковороду снимаютъ съ огня, даютъ оладьямъ остыть немного и тогда только переворачиваютъ ихъ на другую сторону, потому что если ихъ перевернуть горячими, онѣ могутъ легко развалиться. Гарнируютъ, какъ въ предпослѣднемъ №. Если оладьи подаютъ безъ мяса, то къ нимъ можно подать брусничное варенье.

№ 56. Картофель съ яйцами въ формѣ, по-французски.

Остуживаютъ неочищенный, сваренный въ водѣ съ солью, картофель, а также 8 яицъ, сваренныхъ въ мѣшечекъ и, вычистивъ, нарѣзаютъ ломтиками, а затѣмъ укладываютъ попеременно рядами въ форму. Первый рядъ состоитъ изъ картофельныхъ ломтиковъ, которые чуть-чуть посыпаютъ швейцарскимъ сыромъ, смѣшаннымъ съ толчеными сухарями, второй рядъ изъ яицъ, на которыя насыпаютъ соль, сухари и кладутъ нѣсколько комочковъ масла. Такимъ образомъ уклады-

ваютъ все рядами, пока форма не будетъ полна. Верхній рядъ, который долженъ быть изъ ломтиковъ картофеля, посыпаютъ толчеными сухарями и обливаютъ густой сметаной (1 пивной стаканъ). Затѣмъ форму ставятъ на 1/2 часа въ печь. Подаютъ съ ветчиной, солониной или котлетами. Можно также переложить картофель тоненькими ломтиками вареной ветчины или нѣжно посоленымъ языкомъ; свѣжій языкъ не годится для этого.

№ 57. Протертый картофель.

Любую порцію очищеннаго, чисто вымытаго въ 2-хъ водахъ, картофеля варятъ до мягкости въ холодной водѣ, положивъ обильно соли. Сливъ воду, разминаютъ какъ можно мельче деревянной толкушкой. Затѣмъ берутъ бѣлую глиняную форму, протираютъ въ нее картофель сквозь дурхшлагъ, пока она не будетъ наполнена и, не мѣшая болѣе картофель, ставятъ форму въ печку и оставляютъ тамъ до тѣхъ поръ, пока не зарумянится верхній слой. Подаютъ горячимъ на столъ съ зарумяненнымъ масломъ, холодной солониной, ветчиной, языкомъ или холодной копченой колбасой. Картофель можно протереть горячимъ не въ форму, а на блюдо, и подать сразу или посыпать сперва натертымъ швейцарскимъ сыромъ.

№ 58. Картофель со сметаной.

Хорошій, очищенный, вымытый въ 2-хъ водахъ картофель, по возможности одинаковой величины, варятъ до мягкости въ большомъ количествѣ воды съ солью, не давая, однако, развариться и перевариться отдѣльнымъ картошкамъ. Послѣ того, какъ слита вода, въ картофель кладутъ столько сметаны, чтобы онъ былъ ею покрытъ до половины. Затѣмъ прибавляютъ масла и соли, сколько надо, и тушатъ на слабомъ огнѣ, однако, не давая ему болѣе кипѣть. Если же это случится, то вливаютъ 1 ложку холодной воды, чтобы отдѣлить сметану отъ кастрюли. Картофель не мѣшаютъ, а только встряхиваютъ кастрюлю. Его подаютъ горячимъ; можно посыпать мелко нарѣзаннымъ шнитлукомъ. Вмѣсто сметаны можно взять сли-

вокъ или молока. Картофель заливаютъ молокомъ, чтобы былъ совсѣмъ покрытъ и варятъ до тѣхъ поръ, пока соусъ не загустѣетъ. Такой картофель можно подать ко всякому жареному мясу.

№ 59. Картофель, фаршированный телячьими почками.

Отвариваютъ до половины мягкости 10—12 крупныхъ сырыхъ счищенныхъ картофелинъ, срѣзаютъ со всѣхъ маленькія крышки и выбираютъ середину чайной ложкой, такимъ образомъ, чтобы стѣнки оставались крѣпкими. Фаршируютъ слѣдующей массой, состоящей изъ 2-хъ зажаренныхъ, мелко изрубленныхъ телячьихъ почекъ (вмѣсто почекъ можно взять жареной телятины), 3-хъ, точно также, мелко изрубленныхъ сарделекъ, 1/2 натертой луковицы, 1 чашки сметаны, 2-хъ ложекъ мелко столченныхъ сухарей, 1/2 чайной ложки бѣлаго перца, 2-хъ желтковъ и 1 яйца. Все это хорошо перемѣшиваютъ. Накрывъ картофель крышечками, укладываютъ въ форму другъ около друга, вливаютъ 1 маленькую чашку растопленнаго масла и 1/2 чашки бульона и ставятъ въ довольно горячую печь, гдѣ и жарятъ, зарумянивая. Подаютъ бѣлый соусъ изъ бешемеля съ капорцами.

№ 60. Начиненный картофель со сметаной.

Приготовивъ картофель, какъ въ прошломъ №, начиняютъ его хорошо перемѣшанной массой, состоящей изъ полной тарелки картофельнаго пюре, 1 чашки сметаны, небольшого количества соли, 2-хъ желтковъ, 3-хъ мелко истолченныхъ горькихъ миндалей и 1 маленькой ложки мелко истолченныхъ сухарей. Картофель начиняютъ, какъ въ прошломъ №, и пекутъ на сковородѣ. Посыпаютъ точно также мелко истолченными сухарями и обливаютъ двумя ложками растопленнаго масла. Гарнируютъ жареной говядиной и котлетами.

№ 61. Пуддингъ изъ картофельнаго пюре и ветчины, по-англійски.

Смѣшиваютъ 1/8 ф. масла, 2 желтка, 4 разболтанныхъ яйца, 1 ф. натертаго картофеля, 1/8 ф. натертаго пармезана, 1 ф.

ветчины, нарѣзанной четырехугольными кусочками, 1 ложку натертой булки, немного соли, 1 чашку сметаны и ½ чайной ложки бѣлаго перца. Сложивъ все въ смазанную масломъ форму, слегка посыпаютъ пармезаномъ и пекутъ цѣлый часъ, зарумянивая. Подаютъ къ завтраку съ зарумяненнымъ масломъ

№ 62. Начиненный картофель по-англійски.

Съ 20-ю сваренными крупными картофелинами поступаютъ какъ было сказано въ прошлыхъ №№. Вынутую изъ нихъ середину кладутъ на блюдо и смѣшиваютъ съ ½ ф. свѣжаго масла, 4 мелко изрубленными сардельками, 1 чашкой хорошей сметаны, небольшимъ количествомъ перца, 4 желтками и небольшимъ количествомъ соли; этой массой фаршируютъ картофель, тотчасъ же посыпаютъ толчеными сухарями, поливаютъ растопленнымъ масломъ и пекутъ въ печи, зарумянивая. Подаютъ къ котлетамъ.

№ 63. Картофельныя крокетки по-французски.

2 ф. протертаго картофельнаго пюре хорошо перемѣшиваютъ съ солью, 4 желтками, 2 ложками растопленнаго масла и 1 ложкой муки. Изъ этой массы формуютъ куски, величиною съ грецкій орѣхъ, валяютъ въ бѣлкѣ и мелко истолченныхъ сухаряхъ, варятъ на сильномъ огнѣ въ кастрюлѣ въ кипящемъ жиру, все время переворачивая и зарумянивая съ обѣихъ сторонъ, затѣмъ выкладываютъ шумовкой на блюдо и посыпаютъ натертымъ пармезаномъ или швейцарскимъ сыромъ. Этими крокетками гарнируютъ всѣ говяжьи и всякія другія жаркія. Крокетки можно сформировать въ видѣ маленькихъ грушъ и варить ихъ точно такъ же, какъ и круглыя. Въ тонкій конецъ этихъ грушъ вставляютъ зеленыя, отваренныя спаржевыя головки въ 2 дм. длиною и употребляютъ такія крокетки для гарнировки ростбифа или филе.

№ 64. Картофель съ краснымъ виномъ.

Вычищенный и мягко свареный на пару картофель, величиною съ грецкій орѣхъ, кладутъ въ кастрюлю, въ которой

вскипячена 1 ложка масла и, прибавивъ $1/2$ чашки краснаго вина, тушатъ на слабомъ огнѣ $1/4$ часа, пока соусъ совершенно не выкипитъ. Вмѣсто вина можно положить полную ложку жженаго сахара, разведеннаго бѣлымъ виномъ. Этотъ картофель подаютъ къ индюшкѣ или жареной курицѣ.

№ 65. Кислый картофель къ котлетамъ.

Одинаковой величины вычищенный картофель, вымытый въ 2-хъ водахъ, отвариваютъ въ кипящей водѣ съ солью. Сливъ воду, кладутъ его на сковороду, въ которой зарумянена ложка масла, поливаютъ маленькой ложкой муки, разведенной въ бульонѣ, затѣмъ прибавляютъ немного крупнаго перца, соли, уксуса и $1/2$ натертой луковицы, тушатъ на слабомъ огнѣ до тѣхъ поръ, пока не испарится половина соуса. Какъ только картофель хорошо зарумянился, его подаютъ къ котлетамъ, жареной баранинѣ или говядинѣ. Картофель можно также поджарить съ $1/4$ ф. проросшей жиромъ ветчины, снявъ съ нея кожу и нарѣзавъ мясо маленькими кусочками; только ее надо сначала зарумянить на сковородѣ. Если жарятъ сырой картофель, то его надо нарѣзать ломтиками.

№ 66. Картофель, тушеный въ маслѣ.

Вырѣзанный машинкою картофель, величиною съ орѣхъ, кипятятъ въ обильномъ количествѣ бульона и, сливъ его, пропариваютъ въ ложкѣ масла, а затѣмъ посыпаютъ мелко нарѣзанной петрушкой, укропомъ или шнитлукомъ. Употребляютъ для гарнировки ростбифа.

№ 67. Картофель съ бѣлымъ виномъ по-французски.

Въ кастрюлю вливаютъ пивной стаканъ бѣлаго вина и 2 ст. говяжьяго бульона, кладутъ 1 маленькую ложку свѣжаго масла, 1 столовую ложку нарѣзанной петрушки и столько же шнитлука, подправляютъ бѣлымъ мучнымъ соусомъ, кладутъ свареный картофель и проваривають еще немного. Такой картофель подаютъ къ котлетамъ или жаркому.

№ 68. Картофель, вареный на пару.

Берутъ паровой котелъ, въ который можно было бы вставить дурхшлагъ такимъ образомъ, чтобы между нимъ и находящейся въ котлѣ водою былъ промежутокъ въ 2 пальца шириною. На дурхшлагъ кладутъ чисто вымытый картофель, посыпаютъ его солью, накрываютъ котелъ крышкой и варятъ до готовности. Сваренный такимъ образомъ, особенно свѣжій, картофель вкуснѣе всякаго другого. Такимъ же образомъ можно варить всѣ овощи и размоченный въ водѣ рисъ. Лучше всего накрыть картофель полотенцемъ, а не крышкой.

Варка картофеля обыкновеннымъ способомъ.

Трудно сварить хорошій, мучнистый картофель, такъ какъ, при малѣйшемъ недосмотрѣ, онъ легко разсыпается. Выбравъ и вычиствивъ картофель одинаковой величины, кладутъ его въ посоленый кипятокъ и варятъ на сильномъ огнѣ до половины готовности, затѣмъ сливаютъ воду, накрываютъ чистымъ полотенцемъ и ставятъ кастрюлю въ духовую печь, въ которой оставляютъ до тѣхъ поръ, пока картофель не будетъ совершенно мягкимъ; горячимъ его подаютъ на столъ, такъ какъ холодный картофель невкусенъ. Такимъ же образомъ варятъ и нечищенный картофель. Вообще картофель слѣдуетъ варить на сильномъ огнѣ. Картофель можно сразу сварить до готовности, слить воду, и, когда онъ чуть-чуть затвердѣетъ, поставить въ незакрытой кастрюлѣ на не очень горячую плиту, гдѣ и оставить, пока изъ него не улетучатся всѣ водяныя части. Въ пищу годится только мучнистый разсыпчатый картофель, такъ какъ водянистый картофель совершенно безвкусенъ и плохо переваривается, въ особенности слабымъ желудкомъ. Картофель надо сѣять въ песчаную почву, тогда онъ будетъ вкуснымъ, мучнистымъ и разсыпчатымъ; выросшій же въ глинистой почвѣ бываетъ всегда водянистымъ. Замѣчательно вкусенъ печеный картофель, который приготовляютъ слѣдующимъ образомъ. Нечищенный картофель обмываютъ какъ можно лучше и зарываютъ въ горячей печкѣ въ золу. Для печенья нуженъ жаръ довольно сильный. Такой картофель очень вкусенъ со свѣжимъ масломъ.

Вмѣсто одного только масла берутъ $^{1}/_{4}$ ф. масла, 2 вымытыя сардельки, очищенныя отъ костей и протираютъ вмѣстѣ сквозь сито. Картофель очень вкусенъ съ масломъ, приготовленнымъ такимъ образомъ. Къ горячему картофелю можно также подать творогъ со сметаной.

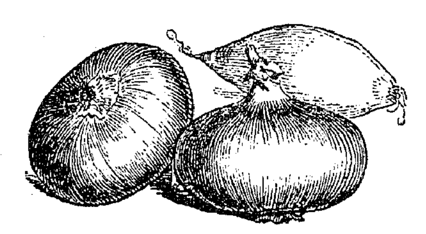


Рис. 32. Лукъ.

№ 69. Испанскій лукъ.

Очищенныя луковицы валяютъ въ растопленномъ маслѣ и сухаряхъ и пекутъ въ печкѣ, зарумянивая. Подаются горячими къ жареной говядинѣ.

№ 70. Сельдерей, тушеный по-англійски (рис. 33).

Вычищенные крупные корни сельдерея нарѣзаютъ ломтиками и перерѣзываютъ ихъ на полоски, затѣмъ моютъ холод-

Рис. 33. Сельдерей.

ною водою, ошпариваютъ и тушатъ до мягкости въ мясномъ бульонѣ; прибавивъ еще немного бѣлаго перца, мускатнаго орѣха, ложку масла, подправляютъ мучнымъ соусомъ и подаютъ къ мясу.

№ 71. Порей (рис. 34).

У крупнаго порея отрѣзаютъ мелкіе тонкіе корешки и зеленыя верхушки у листьевъ, сдираютъ бѣлые, тонкіе верхніе листья и, чисто вымывъ, варятъ въ большомъ количествѣ кипящей соленой воды. Вынувъ изъ воды, подаютъ подъ польскимъ соусомъ изъ толченыхъ сухарей, къ мясу.

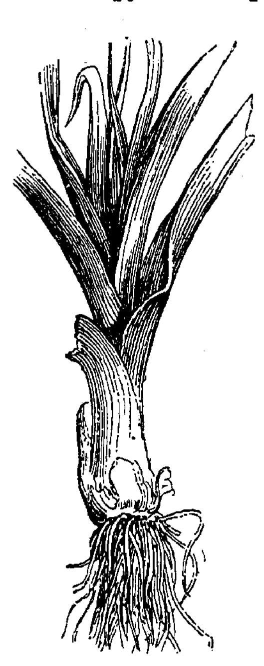


Рис. 34. Лукъ порей.

№ 72. Свекла съ утками (по-польски).

Полную тарелку вычищенной мелкой свеклы шинкуютъ узкими полосками, отвариваютъ въ водѣ, въ которую прибавлено 2—3 ложки уксуса и сливаютъ воду. Въ кастрюлѣ хорошо провариваютъ $^1/_8$ ф. масла съ ложкой муки, разведенной бульономъ, и $^1/_4$ бутылкой хорошаго бульона и, прибавивъ чашку сметаны, немного сахара, уксуса и соли по вкусу, хорошенько перемѣшиваютъ все вмѣстѣ. Въ этотъ соусъ кладутъ свеклу. Онъ не долженъ быть жидкимъ и долженъ имѣть хорошій кислосладкій вкусъ. Только съ одной стороны гарнируютъ свеклу жареной или тушеной уткой и подаютъ въ горячемъ видѣ.

№ 73. Тушеная земляная груша съ виномъ.

Полную тарелку мягко сваренной въ соленой водѣ и затѣмъ вычищенной земляной груши кладутъ въ кастрюлю, въ которой проварена 1 столовая ложка масла съ маленькой ложкой муки, размѣшанной въ холодномъ бульонѣ. Прибавивъ еще рюмку бѣлаго вина или лимоннаго сока и немного натертаго мускатнаго орѣха, тушатъ на слабомъ огнѣ, пока соусъ почти вы-

кипитъ. Грушу подаютъ къ котлетамъ и употребляютъ для суповъ-пюре, но въ такомъ случаѣ уже безъ соуса. На 12 чел. берутъ 2 ф. земляныхъ грушъ.

№ 74. Англійскій горохъ Марро.

Вылущивъ нужное количество молодого зеленаго гороха одинаковой величины, кладутъ стручья въ кастрюлю съ кипящею водою, въ которую положены листья петрушки и варятъ до мягкости. Процѣдивъ воду сквозь дурхшлагъ. снова кипятятъ ее и кладутъ вылущенный горохъ, который долженъ быть обильно покрытъ водою. Когда горохъ сдѣлается полумягкимъ, кладутъ ложку свѣжаго масла, немного сахара и соли и варятъ на слабомъ огнѣ до тѣхъ поръ, пока весь соусъ почти не выкипитъ. Горячій горохъ можно подать ко всякому мясу. Въ такомъ же родѣ можно приготовлять всѣ сорта зеленаго гороха и подавать на тонкихъ обѣдахъ.

№ 75. Горохъ съ гарниромъ изъ раковъ.

Приготовляютъ горохъ совершенно такъ же, какъ въ № 74, съ тою только разницею, что не даютъ почти совсѣмъ выкипѣть соусу, да кромѣ масла, сахара, соли, кладутъ еще сливки (смотря по количеству свареннаго гороха до $^1/_4$ бут.) и 1 ложку мучного соуса. Соусъ не долженъ быть ни слишкомъ густымъ, ни слишкомъ жидкимъ и долженъ совершенно соединиться съ горохомъ. Между тѣмъ въ другой кастрюлѣ хорошо пропариваютъ на слабомъ огнѣ въ 1 ложкѣ раковаго масла съ 1 чашкой сметаны, 1 ложкой обыкновеннаго масла и солью по вкусу хорошую тарелку очищенныхъ раковыхъ шеекъ и клешней. Въ середину блюда кладутъ горохъ, а вокругъ него раковыя шейки. На горохъ кладутъ мягко сваренную каротель въ $^1/_2$ пальца длиною и укладываютъ ее такимъ образомъ, чтобы толстый конецъ былъ обращенъ къ ракамъ, а самая середина гороха оставалась свободной. На этомъ свободномъ пространствѣ дѣлаютъ звѣзду изъ каротели съ листьями петрушки. Если нѣтъ сливокъ, то по необходимости берутъ 2—3 ложки куринаго бульона. Вокругъ раковыхъ шеекъ кладутъ начиненныя раковыя скорлупки. Также можно положить филей молодой зажаренной дичи.

№ 76. Горохъ съ тушеными курами или молодой дичью.

Тушеныхъ, жареныхъ или начиненныхъ курицъ, или тушеную молодую дичь разрѣзаютъ, какъ всегда, на любые куски и гарнируютъ горохомъ. Вмѣсто куръ или молодой дичи горохомъ можно огарнировать куриныя или телячьи котлеты, или жареное сладкое мясо.

№ 77. Горохъ съ жареной лососиной.

Горохъ гарнируютъ жареными или копчеными ломтиками лососины и употребляютъ также каротель и петрушку, какъ въ № 75.

№ 78. Горохъ съ сырой ветчиной.

Тушеный съ мукою или приготовленный со сливками горохъ обкладываютъ на блюдѣ очень тонкими, но большими ломтями ветчины, которые свернуты въ видѣ бумажныхъ воронокъ и повернуты къ гороху острыми концами. Между отдѣльными ломтями ветчины долженъ быть промежутокъ въ 1 палецъ шириною. Кромѣ ветчины гарнируютъ еще каротелью. Вмѣсто ветчины можно взять солонину или языкъ. Если горохъ приготовленъ безъ сливокъ, то его поливаютъ растопленнымъ масломъ.

№ 79. Горохъ съ сосисками или горячею ветчиной.

Куски зажаренныхъ сосисекъ въ 1/2 пальца длиною кладутъ въ перемежку съ ломтиками горячей ветчины по краю блюда, наполненнаго горохомъ.

№ 80. Гороховое пюре съ куриными или телячьими котлетами.

Лущатъ почти уже поспѣвшій сахарный горохъ съ еще зелеными стручками и варятъ до мягкости въ слабомъ кипящемъ куриномъ бульонѣ, положивъ въ него немного масла. Затѣмъ горячій горохъ протираютъ сквозь частое волосяное сито и, взявъ полную тарелку такого пюре, кладутъ въ кастрюлю, въ которой вскипячена 1 ложка масла, кромѣ того прибавляютъ еще ложки двѣ сливокъ, 1 желтокъ, немного сахара и соли.

Горохъ можно приготовить еще по-англiйски слѣдующимъ образомъ. Его варятъ въ кипящей соленой водѣ 20 мин. Сливъ воду, кладутъ въ кастрюлю, въ растопленное масло, и тушатъ, пока горохъ не будетъ мягкимъ, тогда подаютъ на столъ. Горохъ можно прямо сварить до мягкости, облить растопленнымъ масломъ и въ такомъ видѣ подать на столъ.

№ 81. Тушеный горохъ по-французски.

Берутъ молодой вылущенный горохъ, кладутъ въ кастрюлю въ свѣжее кипящее масло, прибавляютъ 1 чайную ложку нарѣзанной петрушки или перечной травы, не много мелкаго сахара и, накрывъ, тушатъ на слабомъ огнѣ, пока не будетъ мягкимъ, вливаютъ, смотря по количеству, 1—2 чашки кипящаго куринаго бульона и тушатъ еще короткое время. Подаютъ съ какой нибудь живностью. Точно такимъ же образомъ можно тушить, нашинкованные, зеленые бобы.

№ 82. Фасоль.

Изъ родовъ фасоли лучшiе восковые или масляные бобы. Съ нихъ тщательно сдираютъ волокна; обрѣзаютъ кончики вверху и внизу и ломаютъ каждый бобъ, смотря по величинѣ, на 2—3 куска, затѣмъ отвариваютъ до мягкости въ большомъ количествѣ посоленной кипящей воды, которая должна покрывать бобы вполнѣ. Сливъ воду, кладутъ бобы на блюдо и подаютъ съ растопленнымъ масломъ. Изъ фасолевыхъ самые лучшiе спаржевые бобы. Фасоль годится лучше всего для варки въ то время, когда лежащiя въ шелухѣ зерна величиною съ чечевицу.

№ 83. Зеленые бобы для тонкаго обѣда.

У однородныхъ очень молодыхъ бобовъ обрѣзаютъ кончики сверху и снизу, снимаютъ волокна и связываютъ ниткой въ пучки по 10—12 стручковъ, послѣ чего кладутъ въ кипящую воду. Чтобы сохранить бобамъ красивый зеленый цвѣтъ, въ воду кладутъ соль и нѣсколько листьевъ петрушки. Какъ

только бобы сдѣлаются мягкими, ихъ выбираютъ шумовкой и, снявъ нитки, кладутъ по одной сторонѣ блюда, на другую сторону котораго кладутъ котлеты, сырую ветчину, солонину, а также ростбивъ или бифштексъ. На бобы, положенные на блюдо, надо положить комочки свѣжаго масла.

№ 84. Шинкованные зеленые бобы.

Приготовивъ бобы какъ только что указано, кладутъ ихъ по нѣскольку штукъ другъ на друга и шинкуютъ очень тонко. Нашинкованные бобы всыпаютъ въ большое количество кипящей воды, въ которую положено немного соли. Какъ только бобы сдѣлаются мягкими прибавляютъ, смотря по количеству бобовъ, масло и сахаръ и пропариваютъ на слабомъ огнѣ. Такимъ образомъ приготовленные бобы подаются горячими. По - американски кладутъ въ бобы чашку сметаны, немного мучной подправки и провариваютъ короткое время. Гарнируютъ мелко нарѣзанными листьями петрушки. Къ такимъ бобамъ подаютъ котлеты, сырую ветчину или солонину. По - французски бобы приготовляютъ слѣдующимъ образомъ: со сваренныхъ бобовъ сливаютъ воду, а въ другой кастрюлѣ на горячей плитѣ размѣшиваютъ въ прозрачную массу ложку масла съ маленькой ложкой муки. Эту массу разводятъ бульономъ, чтобы получился полугустой соусъ, въ который прибавляютъ лимоннаго сока. Въ соусъ кладутъ бобы и посыпаютъ еще бѣлымъ перцемъ.

№ 85. Зеленые бобы съ яичной обливкой по-нѣмецки.

Съ мягко сваренныхъ нашинкованныхъ бобовъ сливаютъ воду, кладутъ ихъ съ прибавкой ложки масла, въ бѣлую глиняную форму и обливаютъ хорошо размѣшанной смѣсью изъ 3 желтковъ, 1 дѣтской ложки муки, небольшого количества сахара и соли, $^1/_4$ бут. сливокъ и небольшого количества толченаго мускатнаго орѣха или цвѣта. Затѣмъ ставятъ форму въ печь на $^1/_2$ часа, пока бобы слегка не зарумянятся сверху. Ихъ подаютъ къ телячьимъ мозгамъ или тушеному сладкому мясу. Въ бобы можно также положить мелко нарѣзанной петрушки.

№ 86. Бобы по-австрійски.

Въ кастрюлѣ подрумяниваютъ 1 ложку свѣжаго масла, примѣшиваютъ сначала 1 маленькую ложку муки, затѣмъ нѣсколько ложекъ бульона, кладутъ мягко сваренные бобы, безъ воды, прибавляютъ еще нѣсколько ложекъ сметаны или 1 ложку уксуса, немного соли и перца и даютъ всему прокипѣть, послѣ чего подаютъ бобы къ мясу.

№ 87. Зеленые бобы съ пармезаномъ по-итальянски.

Зеленые молодые бобы связываютъ въ пучки, варятъ до мягкости въ кипящемъ бульонѣ съ прибавкою небольшого количества масла и затѣмъ обливаютъ холодной водою, чтобы сохранить ихъ зеленый цвѣтъ. Бобы подаютъ съ растопленнымъ масломъ, посыпавъ пармезаномъ, къ ветчинѣ или котлетамъ.

№ 88. Бобы по-англійски.

Нарѣзанные, мягко сваренные въ соленой водѣ съ масломъ, бобы кладутъ въ густой мучной соусъ и посыпаютъ мускатнымъ орѣхомъ. Подаютъ къ мяснымъ блюдамъ.

№ 89. Бобы съ яблоками или съ сушеными сливами.

Хорошо перебранные бобы любого сорта, съ созрѣвшими зернами, оставляютъ лежать 8—9 часовъ въ вскипяченной и охлажденной рѣчной водѣ, послѣ чего ихъ варятъ цѣлый часъ въ чистой, обильно отмѣренной рѣчной водѣ. На 1 ф. бобовъ берутъ 3—4 антоновскихъ яблока, нарѣзанныхъ ломтиками, и хорошую ложку масла и варятъ все вмѣстѣ на слабомъ огнѣ до мягкости, прибавляя сахару по вкусу. Бобы нельзя мѣшать во время варки, надо только встряхивать кастрюлю, чтобы они не пригорѣли, ихъ подаютъ къ котлетамъ или къ какому нибудь другому мясу. Вмѣсто яблоковъ можно взять 10—12, очищенныхъ отъ косточекъ и сваренныхъ до половины мягкости сливъ. За неимѣніемъ свѣжихъ яблоковъ, употребляютъ сушеныя; но послѣднія надо ставить вариться вмѣстѣ съ бобами.

№ 90. Щавель.

Изъ щавелевыхъ листьевъ удаляютъ стебли до самой верхушки, моютъ чисто нѣсколько разъ въ соленой водѣ и ставятъ варится въ большомъ количествѣ кипящей воды. Листья не надо варить слишкомъ долго, такъ какъ они очень нѣжны и легко перевариваются. Давъ имъ вскипѣть 1 разъ, откидываютъ на дурхшлагъ, отжимаютъ и протираютъ сквозь рѣшето. Затѣмъ варятъ въ кастрюлѣ прозрачную массу изъ 1 ложки муки съ ложкой масла, подливаютъ 1 чашку бульона и размѣшиваютъ, чтобы былъ полугустой соусъ. Положивъ въ него щавель, варятъ еще 5—8 мин. Щавель гарнируютъ половинками яицъ, сваренныхъ въ мѣшечекъ, поджареннымъ ситнымъ хлѣбомъ или булкой, ломтиками сырой ветчины, котлетами, языкомъ и солониной. Щавель будетъ вкуснѣе, если въ него прибавить часть шпината.

№ 91. Шпинатъ.

Хорошо вычищенный шпинатъ приготовляютъ совершенно также, какъ и щавель и съ такимъ-же гарниромъ.

№ 92. Шпинатъ изъ зеленаго листового салата.

Для этого шпината берутъ только дико растущіе, а не посѣянные листья, потому что послѣдніе остаются при варкѣ бѣлыми и не имѣютъ вкуса. Передъ употребленіемъ листья надо очистить отъ всѣхъ твердыхъ стеблей и волоконъ и обмыть нѣсколько разъ водою. Сливъ тщательно воду, варятъ листья до мягкости въ большомъ количествѣ воды; сливъ и отжавъ воду, рубятъ на доскѣ очень мелко и варятъ совершенно также какъ обыкновенный шпинатъ, прибавивъ ложку мелко истолченныхъ сухарей, маленькую ложку муки, немного масла и 2—3 столовыхъ ложки сметаны. Всѣ описанные сорта овощей за обыкновеннымъ обѣдомъ подаются съ мясомъ. На большихъ-же обѣдахъ, во всякомъ случаѣ, подаютъ ветчину и кромѣ того всѣ овощи слѣдуетъ тушить въ маслѣ.

Грибы.

Замѣтка о приготовленіи грибовъ.

Никоимъ образомъ не слѣдуетъ употреблять въ пищу такихъ грибовъ, которые не вполнѣ знакомы; необходимо твердо усвоить себѣ различные признаки ядовитыхъ и съѣдобныхъ грибовъ. Напримѣръ, съѣдобные сморчки совершенно темно-зеленаго цвѣта, остроконечной формы, растутъ на низкихъ мѣстахъ въ лиственномъ лѣсу, имѣютъ очень пріятный запахъ, между тѣмъ какъ ядовитый родъ сморчковъ растетъ въ еловомъ лѣсу, имѣетъ широкую шляпку свѣтло-коричневаго цвѣта и очень горькій запахъ. Шампиньонъ или пластиночникъ—ароматичный грибъ принадлежитъ къ самымъ вкуснымъ, легко перевариваемымъ грибамъ и считается по вкусу вторымъ послѣ трюфеля. Встрѣчается съ мая по сентябрь въ лиственныхъ лѣсахъ и на пастбищахъ, а также разводится искусственно въ парникахъ, теплицахъ, подвалахъ, даже въ конюшняхъ; хотя искусственно выращенные грибы не такъ полезны для здоровья, какъ растущіе на волѣ. Лучше всего выращивать шампиньоны на огородѣ. Вырываютъ длинную яму въ 1½ ар. глубиною, набиваютъ ее на ½ ар. свѣжимъ конскимъ навозомъ съ небольшею примѣсью куринаго навоза и плотно засыпаютъ черной лиственной землею; это надо дѣлать въ сентябрѣ мѣсяцѣ. Если слѣдующее затѣмъ лѣто будетъ обильно дождями, то грибы появятся уже въ концѣ іюля и будутъ расти весь августъ мѣс.; они являются послѣ сильнаго ливня на 2—3 день. Надо при-

мѣтить мѣсто, гдѣ треснула земля, значитъ, тамъ сидятъ грибы кучами. Они бѣлоснѣжнаго цвѣта. Чтобы не повредить грибницу, грибы надо не рвать а срѣзать ножикомъ. Грибы, срѣзанные въ землѣ, вкуснѣе тѣхъ, которые появились уже поверхъ земли; у послѣднихъ нѣтъ уже такого пріятнаго запаха. Надо тщательно смотрѣть, чтобы не попали ядовитые грибы, похожіе на шампиньоны; это, такъ называемая, блѣдная поганка, на которую въ ранней своей молодости очень похожъ настоящій шампиньонъ. У настоящаго шампиньона долженъ быть толстый корень и розоватыя пластинки. Шампиньонъ годится для всѣхъ мясныхъ кушаній, паштетовъ, пюре и рыбныхъ соусовъ.

Бѣлые грибы по достоинству слѣдуютъ тотчасъ же за шампиньонами и очень часто замѣняютъ послѣдніе. Большею частью они растутъ въ березовыхъ рощахъ. Ихъ сбираютъ когда они еще совсѣмъ молоденькіе, маленькіе. У нихъ очень мягкое мясо и шляпка свѣтло-каштановаго цвѣта. Если они собраны въ сухое лѣто и не тотчасъ-же идутъ въ употребленіе, то скоро червивѣютъ и тогда уже не годятся больше. Эти грибы особенно вкусны въ маринованномъ видѣ. Бѣлые грибы приготовляютъ слѣдующимъ образомъ: отрѣзанныя, вычищенныя грибные корешки чисто моютъ, вмѣстѣ со шляпками, и затѣмъ варятъ въ продолженіи 1 часа на не особенно сильномъ огнѣ въ обильномъ количествѣ воды, послѣ чего ихъ высыпаютъ на сито, на чисто обмываютъ холодною водой и раскладываютъ на 1 часъ на чистое полотенце, чтобы удалить слизь. Въ кастрюлѣ зарумяниваютъ ложку масла, кладутъ бѣлые грибы, слегка посыпаютъ бѣлымъ перцемъ и солью и тушатъ потихоньку 10—15 минутъ. Въ такомъ видѣ употребляютъ ихъ какъ гарниръ, для всѣхъ мясныхъ блюдъ, рыбъ и паштетовъ. Отличительнымъ признакомъ ядовитыхъ грибовъ можетъ служить то, что въ нихъ не бываетъ червей.—Желчный грибъ, весьма схожій съ бѣлымъ, съ которымъ его часто смѣшиваютъ неопытные сборщики, очень горекъ. Онъ отличается тѣмъ что при изломѣ мясо его принимаетъ розовый цвѣтъ, тогда какъ у настоящаго бѣлаго гриба цвѣтъ не мѣняется, и кромѣ того у старыхъ желчныхъ грибовъ губчатая часть, бѣлая въ молодости, дѣлается розовою, а не желто-зеленаго цвѣта какъ у

бѣлаго гриба. Къ съѣдобнымъ грибамъ принадлежатъ красный грибъ или осиновикъ и его родной братъ березовикъ; они растутъ въ березовыхъ и осиновыхъ лѣсахъ. У краснаго гриба корень и шляпка плотные, у березовика мягкіе. Оба гриба очень вкусны; отъ варки они бѣлѣютъ. Къ простымъ грибамъ принадлежатъ маслеників, моховики, козляки и т. п. Всякіе грибы надо варить непремѣнно въ тотъ же день, когда собраны. Отъ долгаго стоянія они дѣлаются дряблыми. Передъ тѣмъ какъ варить, надо отрѣзать корешки и тщательно вычистить все оставшееся. Понятно, что червивые грибы надо выбросить вонъ. Вычищенные грибы посыпаютъ солью и оставляютъ на 1—2 часа на рѣшетѣ, чтобы дать стечь находящейся въ нихъ слизистой жидкости, послѣ чего кладутъ ихъ въ кипящую воду и варятъ 1½ часа. Затѣмъ моютъ раза 3—4 въ холодной водѣ и высыпаютъ въ чистый мѣшокъ, который кладутъ на 6—7 часовъ подъ прессъ, чтобы окончательно удалить всѣ слизистыя части. Такія грибы подаютъ къ жаркому и другимъ кушаньямъ. Боровики бываютъ двухъ родовъ — темные и красно-бурые; лучшій сортъ темные. Но какъ тѣ, такъ и другіе должны быть твердыми; мягкіе грибы никуда негодятся.

№ 1. Шампиньоны въ консоме (рис. 35).

Только что собранные шампиньоны должны быть тотчасъ употреблены въ дѣло, потому что отъ храненія грибы сохнутъ. Срѣзавъ корешокъ, соскребываютъ темную губку снизу и сдираютъ со шляпки бѣлую кожицу. Не слѣдуетъ употреблять червивыхъ грибовъ. Вычищенные шампиньоны кладутъ въ воду, въ которую надо влить уксуса или лимонной кислоты, и промываютъ какъ слѣдуетъ. Въ кастрюлѣ кипятятъ 1 ложку свѣжаго, скоромнаго масла или двѣ ложки прованскаго, вмѣстѣ съ выжатымъ сокомъ изъ одного лимона и, вынувъ изъ воды грибы, кладутъ ихъ въ кипящее масло и тушатъ на слабомъ огнѣ 15—20 минутъ, встряхивая кастрюлю. Въ отдѣльной

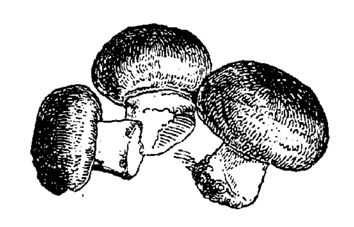


Рис. 35. Шампиньоны.

кастрюлѣ зарумянивають 1 столовую ложку масла и варять въ немъ до мягкости мелко нарѣзанную луковицу, затѣмъ прибавляютъ $^1/_2$ чайной ложки бѣлаго перца, немного соли, $^1/_4$ ф. сметаны и нѣсколько ложекъ бульона и варятъ этотъ соусъ 4—5 минутъ. Грибы обливаютъ на дурхшлагѣ тѣмъ самымъ соусомъ, въ которомъ они варились, и даютъ ему стечь. Послѣ чего перекладываютъ грибы въ соусъ со сметаной, который заправляютъ еще маленькой ложкой мучного соуса и тушатъ 5—6 минутъ. Грибы подаютъ горячими на столъ. Грибы, вынутые изъ перваго соуса, употребляются для гарнировки.

№ 2. Бѣлые грибы въ консоме.

Нарѣзаютъ ломтиками сырые, вымытые или сваренные до мягкости, какъ сказано въ предисловіи, бѣлые грибы, съ которыхъ обтекла вода. Въ кастрюлѣ зарумянивають большую столовую ложку масла, кладутъ мелко нарѣзанную луковицу и варятъ ее до мягкости. Затѣмъ кладутъ сваренные бѣлые грибы, прибавляютъ $^1/_2$ чайной ложки бѣлаго перца, немного соли, 1 ф. сметаны, нѣсколько ложекъ бульона и тушатъ все на слабомъ огнѣ, пока соусъ не загустѣетъ. Подаютъ горячими на столъ, къ котлетамъ и бифштексу съ горячимъ картофелемъ. Приготовленные, какъ сказано въ предисловіи, грибы съ зарумяненнымъ масломъ и небольшимъ количествомъ бѣлаго перца подаются горячими съ мяснымъ или рыбнымъ гарниромъ.

№ 3. Пюре изъ шампиньоновъ съ зеленымъ горохомъ.

1 ф. тушеныхъ въ маслѣ шампиньоновъ (см. № 1, первое приготовленіе) разминаютъ въ ступкѣ деревянной ложкой, какъ можно мельче, затѣмъ протираютъ сквозь частое сито и, выложивъ на блюдо, перемѣшиваютъ, какъ можно лучше съ 3-мя желтками, 1 чашкой сметаны, 1 натертой луковицей, 1 ложкой мелко истолченныхъ сухарей, небольшимъ количествомъ соли и бѣлаго перца. Эту массу раскладываютъ по маленькимъ бумажнымъ формамъ, вымазаннымъ масломъ и посыпаннымъ сухарями и варятъ на пару, какъ картофель. Какъ только будутъ

готовы, ихъ огарнировываютъ заранѣе приготовленнымъ горохомъ, тушенымъ въ маслѣ и подаютъ въ холодномъ или горячемъ видѣ. Другой способъ приготовленія заключается въ томъ, что рубятъ мелко, тарелку тушеныхъ шампиньоновъ (см. № 1, первый способъ приготовленія) и, выложивъ на блюдо, перемѣшиваютъ съ 1 чашкою сметаны, 1/2 чашкой черствой натертой булки, мелко изрубленной луковицей, небольшимъ количествомъ перца и соли и 2-мя желтками. Эту массу кладутъ въ бумажныя формы и пекутъ 1/2 часа на листѣ въ духовой печкѣ.

№ 4. Сморчки въ консоме.

Въ холодной соленой водѣ чисто промываютъ молодые, хорошіе, темнозеленые, остроконечные сморчки (см. предисловіе), удаляя попадающихся улитокъ, и варятъ въ соленой водѣ до тѣхъ поръ, пока грибы не опустятся на дно. Вынувъ изъ воды, кладутъ въ сито и хорошенько выжимаютъ руками. Въ кастрюлѣ зарумяниваютъ слегка 1 столовую ложку масла, прибавляютъ 1/2 чайной ложки бѣлаго перца и немного соли и тушатъ на слабомъ огнѣ 15—20 минутъ. Въ такомъ видѣ ими гарнируютъ всѣ мясныя кушанья: котлеты, бифштексъ, ростбифъ и т. п.

Второй способъ приготовленія слѣдующій: мелко нарѣзаютъ сваренные сморчки, отжатые на ситѣ. Затѣмъ слегка зарумяниваютъ въ кастрюлѣ столовую ложку масла, кладутъ сморчки, немного соли и бѣлаго перца и пропариваютъ нѣсколько минутъ. Послѣ чего заправляютъ соусъ желткомъ, 1 чайной ложкой крупичатой муки, примѣшиваютъ 1 чашку сливокъ, провариваютъ еще 5—10 мин. и горячимъ подаютъ на столъ. Кто желаетъ можетъ приготовить такимъ же образомъ сморчки, не разрѣзая ихъ.

№ 5. Боровики въ консоме.

Берутъ молоденькіе, темнокоричневые, не червивые боровики, срѣзаютъ корешки, снимаютъ съ шляпки черную кожицу и удаляютъ нижнюю губчатую часть. Послѣ чего ихъ нарѣзаютъ

полосками и кладутъ въ соленую воду. Затѣмъ зарумяниваютъ въ кастрюлѣ, смотря по количеству грибовъ, маленькую или большую ложку масла, кладутъ въ нее мелко-нарѣзанную луковицу и варятъ минуты двѣ. Потомъ кладутъ вынутые изъ воды грибы, прибавляютъ немного соли и бѣлаго перца и тушатъ на слабомъ огнѣ 15—20 мин. Наконецъ, вливаютъ 1 чашку хорошей сметаны и 1 чашку бульона и варятъ до тѣхъ поръ, пока соусъ не загустѣетъ и не соединится съ грибами. Подаютъ горячимъ на столъ съ свѣжимъ картофелемъ, а кто желаетъ такъ съ языкомъ, солониной, сырой ветчиной, а также съ котлетами. Это самый вкусный способъ приготовленія грибовъ.

Второй способъ приготовленія этихъ грибовъ для гарнировки мясныхъ блюдъ и рыбъ слѣдующій: берутъ очищенные отъ кожицы боровики, по возможности, одинаковой величины кладутъ ихъ въ приготовленное, какъ выше сказано, зарумяненное масло, прибавляютъ немного соли и бѣлаго перца и тушатъ на слабомъ огнѣ 20—30 мин., пока не будутъ готовы.

Совсѣмъ маленькіе боровики употребляютъ для салата. Въ этомъ случаѣ не снимаютъ кожицы, а варятъ грибы въ соленой водѣ до тѣхъ поръ пока они не опустятся на дно. Тогда вынимаютъ ихъ изъ воды, чисто моютъ въ холодной водѣ и, чтобы удалить слизь, раскладываютъ на бѣломъ полотенцѣ, верхушками шляпокъ къ верху. Въ такомъ видѣ оставляютъ ихъ на нѣсколько часовъ. Многіе любятъ такіе грибы приготовленными въ консоме. Такимъ же образомъ приготовляютъ маленькіе и крупные бѣлые грибы и шампиньоны для мариновки.

№ 6. Краснобурые боровики.

Отбираютъ самые молоденькіе, краснобурые боровики, снимаютъ кожицу съ шляпокъ и тотчасъ-же бросаютъ въ соленую воду, такъ-какъ иначе грибы легко синѣютъ. Ихъ варятъ въ соленой водѣ, какъ было сказано въ прошломъ №, чисто моютъ, хорошо обсушиваютъ и приготовляютъ совершенно также какъ темные боровики въ консоме.

№ 7. Грибныя котлеты.

Хорошо выжатые сухіе бѣлые грибы, или красно-бурые боровики (см. послѣдній способъ приготовленія для салата въ № 5), рубятъ, возможно мельче, на доскѣ. Полную чашку этихъ грибовъ смѣшиваютъ на блюдѣ съ большой натертой луковицей, солью, небольшимъ количествомъ перца, 1 ложкой растертаго масла, 1 желткомъ, 1 яйцомъ, 1 лож. черствой натертой булки, 2 лож. сметаны и 1 лож. муки и дѣлаютъ котлеты одинаковой формы. Котлеты поджариваютъ съ обѣихъ сторонъ на сковородѣ, въ зарумяненномъ маслѣ и, уложивъ на блюдо, гарнируютъ котлетами, холоднымъ жаркимъ, ветчиной, солониной или жареной рыбой; гарнируютъ такимъ образомъ, чтобы грибы были на одной сторонѣ блюда, а мясныя кушанья на другой.

№ 8. Грибы, запеченные въ формѣ.

1 ф. упомянутыхъ въ предисловіи, бывшихъ подъ прессомъ, простыхъ грибовъ, рубятъ какъ можно мельче и, положивъ на блюдо, хорошенько перемѣшиваютъ съ 1 чашкою сметаны, 2 желтками, 2 яйцами, 1/2 чашкой изрубленной копченой ветчины, 1 большой луковицей, чашкой натертой черствой булки, солью и 1/2 чашкой растопленнаго масла. Эту массу кладутъ въ форму, заранѣе смазанную масломъ и посыпанную сухарями и, поставивъ въ горячую печь, пекутъ 1/2 часа, пока не поспѣетъ. Подаютъ къ мясу, какъ и грибныя котлеты. Можно также запекать и въ маленькихъ формахъ.

№ 9. Приготовленіе простыхъ грибовъ.

Рѣжутъ мелко 1 ф. упомянутыхъ въ предисловіи простыхъ грибовъ, бывшихъ подъ прессомъ. Въ кастрюлѣ зарумяниваютъ взятую верхомъ столовую ложку масла, кладутъ въ него мелко нарѣзанную луковицу и слегка прожариваютъ ее. Затѣмъ кладутъ мелко нарѣзанные грибы, тушатъ ихъ 10—15 минутъ, прибавляютъ чашку сметаны и тушатъ еще нѣсколько времени, не давая, однако, соусу сдѣлаться маслянистымъ, что можетъ случиться, если сметана будетъ кипѣть слишкомъ долго. Горячіе грибы подаютъ со свѣжимъ картофелемъ и сырой ветчиной.

№ 10. Грибы съ ветчиной.

Берутъ 1 ф. простыхъ грибовъ, какъ въ прошломъ №. На сковородѣ зарумяниваютъ маленькую ложку масла, кладутъ въ него проросшую жиромъ ветчину, нарѣзанную маленькими кусочками, и мелко нарѣзанную луковицу и поджариваютъ съ обѣихъ сторонъ на слабомъ огнѣ въ продолженіи нѣсколькихъ минутъ. Затѣмъ кладутъ грибы и тушатъ еще 10 минутъ. Прибавивъ нѣсколько ложекъ сметаны, немного бѣлаго перца и соли, поджариваютъ все вмѣстѣ и подаютъ на столъ вмѣстѣ съ картофелемъ.

№ 11. Постныя картофельныя котлеты съ грибнымъ соусомъ.

Сваренный картофель чистятъ пока онъ еще горячій, и тотчасъ же протираютъ сквозь рѣшето. Протертую массу слегка солятъ, прибавляютъ ложки двѣ муки и ложки двѣ хорошаго постнаго масла, мелко нарѣзанную луковицу, сваренную до мягкости въ постномъ маслѣ и, перемѣшавъ все какъ можно лучше, дѣлаютъ маленькія круглыя, полуплоскія котлетки и валяютъ ихъ въ мукѣ. На сковородѣ зарумяниваютъ маленькую ложку постнаго масла, кладутъ котлеты, прожариваютъ, слегка зарумянивая, съ обѣихъ сторонъ и кладутъ ихъ на блюдо. Потомъ приготовляютъ соусъ. Берутъ горсть сушеныхъ грибовъ, мочатъ ихъ въ кипяткѣ 2—3 часа и, когда грибы размокнутъ, вынимаютъ изъ воды и мелко рубятъ. На сковородѣ подогрѣваютъ 1 ложку постнаго масла и, когда вскипитъ, кладутъ нарѣзанную луковицу, поджариваютъ до мягкости, кладутъ изрубленные грибы, посыпаютъ мелкимъ перцемъ и небольшимъ количествомъ соли, жарятъ 5—10 минутъ, подливаютъ воды, въ которой мокли грибы, заправляютъ немного мукою и варятъ густой соусъ, которымъ обливаютъ котлеты на блюдѣ. Можно подать какую угодно горячую, вареную, свѣжую рыбу, а также и соленую, только ее надо сперва обдать кипяткомъ. Грибной соусъ можно также подать къ вареному картофелю или кислой капустѣ, тушеной въ постномъ маслѣ. Если приготовляютъ соусъ къ вареному картофелю или кислой капустѣ, то лучше нашинковать грибы полосками.

Маіонезы.

Введеніе. Приготовленіе желе.

Желе служитъ вмѣсто подставки для холодныхъ кушаній, какъ-то паштетовъ, маіонезовъ и т. п. Берутъ $2^1/_2$ бут. воды или болѣе, смотря по надобности. Подставка изъ желе должна быть, приблизительно, въ 2 дюйма вышиною. Для краснаго желе окрашиваютъ воду настойкой кошенили, барбарисомъ или красной смородиной и употребляютъ красный желатинъ. Для приданія красиваго зеленаго цвѣта берутъ 1 чашку эссенціи изъ шпината; желтый цвѣтъ придаютъ жженымъ сахаромъ и бѣлымъ желатиномъ. На $1^1/_4$ бут. воды берется 12 пластинокъ желатина. Прежде всего красятъ воду, затѣмъ кладутъ желатинъ и выжимаютъ сокъ изъ 1 лимона, освѣтливъ смѣсь поступаютъ съ ней какъ съ ланспикомъ № 1 (см. въ началѣ книги).

Если желе должно быть взбито, то его не надо освѣтлять, а прибавить въ такомъ случаѣ еще 6 пластинокъ желатина. Желе, назначенное для взбиванія, выставляютъ тепловатымъ въ кастрюлѣ на ледъ и бьютъ до тѣхъ поръ вѣничкомъ, пока не получится густая бѣлая масса, которую выливаютъ въ форму для желе, ополоснутую холодной водою или, что гораздо лучше, смазанную миндальнымъ масломъ. Наполненную форму ставятъ на ледъ. Дно формы должно быть гладкое, а бока зубчатые. Въ серединѣ формы должно быть мѣсто для маіонеза. Если нѣтъ спеціальной формы, то надо въ обыкновенную боль-

шую форму вставить маленькую и налить желе на $1^1/_2$ — 2 дюйма вышиной между стѣнками обѣихъ формъ. Если желе нужно употребить въ дѣло, и оно успѣло застыть какъ слѣдуетъ, то въ такомъ случаѣ опрокидываютъ форму на назначенное плоское блюдо и въ образовавшуюся отъ маленькой формы середину, кладутъ маіонезъ. Для гарнира берутъ окрашенное мясное желе или аспикъ (см. въ началѣ книги) и нарѣзаютъ его трехугольниками или другими разными фигурами. Мелко изрубленный аспикъ можно также положить въ бумажную воронку, у которой сдѣлано маленькое отверстіе на остромъ концѣ, и, сжимая и разжимая воронку то сильнѣе, то слабѣе, выдавить желе сквозь отверстіе и, такимъ образомъ, украсить въ видѣ вѣнка наружный край выложенной на блюдо подставки изъ желе. Это украшеніе дополняется еще красной свеклой, петрушкой и морковью, которыя надо сварить такъ, чтобы были полумягкими, разрѣзать ломтиками и вырѣзать ихъ различными фигурами въ видѣ листьевъ, цвѣтовъ и звѣздъ. Между ними кладутъ, нарѣзанные ломтиками, маленькіе зеленые огурчики. Для украшенія нѣтъ особыхъ установленныхъ правилъ, каждый можетъ руководствоваться фантазіей и вкусомъ. Можно застудить желе и въ обыкновенной формѣ безъ трубки въ серединѣ; выложивъ на блюдо такую подставку изъ желе, накладываютъ на нее маіонезъ въ видѣ горки и гарнируютъ кругомъ овощами, какъ было упомянуто выше. Для паштетовъ изъ поросенка, гуся, утки или индюшки надо приготовить желе продолговатой формы. Желе, приготовленное для подставки, должно быть очень крѣпкое, чтобы не шевелилось положенное на него кушанье. Для такой подставки можно также взять желе изъ курицы, рыбы или дичи. Кромѣ того, форма должна быть такой величины, чтобы ее содержимое совершенно подходило для блюда. Для маіонезовъ и т. п. дѣлаютъ также подставку изъ риса, описанную ниже. Сваренный на молокѣ очень густой рисъ кладутъ въ сполоснутую водою форму для желе, даютъ остыть и опрокидываютъ на круглое блюдо. Рисъ покрываютъ на $^1/_4$ дюйма толщиною, желтымъ или зеленымъ желе. Кто желаетъ можетъ также взять мясное желе. Гарнируютъ рисъ слѣдующимъ обра-

зомъ. Берутъ желе различнаго цвѣта, а также коричневаго, приготовленнаго съ трюфельной эссенціей и разливаютъ по маленькимъ формамъ. Когда застынутъ, выкладываютъ ихъ на блюдо, вокругъ маіонеза. За неимѣніемъ маленькихъ формъ, желе можно разлить въ раковины, предварительно сполоснутыя холодной водою, или въ половинки яичныхъ скорлупокъ. Такая гарнировка употребляется для всѣхъ холодныхъ блюдъ.

Для маіонезовъ можно также сдѣлать подставку изо льда. Такія подставки особенно пригодны зимою для всѣхъ холодныхъ кушаній. Смотря по надобности, берутъ большую или маленькую металлическую форму съ гладкимъ дномъ. Каменныя формы не годятся, потому что перелопаются на морозѣ. Форму наполняютъ чистою, холодною водою и выставляютъ на холодъ, чтобы застыла и оставляютъ до тѣхъ поръ, пока вода не промерзнетъ насквозь. Кто желаетъ можетъ предварительно подкрасить воду жженымъ сахаромъ, для приданія желтаго цвѣта. Какъ только понадобится подставка, ставятъ форму не надолго въ теплое мѣсто, чтобы ледъ отсталъ отъ формы, и осторожно выкладываютъ на блюдо. На такія ледяныя подставки можно класть маіонезы всѣхъ родовъ. Укладывать надо въ холодномъ мѣстѣ, гдѣ и оставить до той самой минуты, когда надо будетъ подавать. Формы приготовляютъ большія или маленькія, смотря по числу гостей. Для сладкихъ кушаній вродѣ желе, кремовъ и мороженаго, ледъ также годится для подставки. Можно взять просто четырехугольный кусокъ чистаго прозрачнаго льда шириною въ 3 пальца и обтесать его такъ, чтобы онъ совершенно подходилъ къ круглому блюду. Для рыбнаго блюда и для рулетовъ надо приготовить продолговатый кусокъ льда; четырехугольный кусокъ чистаго, прозрачнаго льда въ аршинъ вышиною годится для пунша и пуншевой чаши. Для этого выдалбливаютъ глубокую, круглую ямку, въ большомъ кускѣ льда и ставятъ его на чистую подставку. Въ полученное отверстіе наливаютъ какой угодно напитокъ. Стаканы ставятся на поднос. Выдолбить ямку можно при помощи кипятка. Мороженое также можетъ быть подано на кускѣ льда, для чего берется кусокъ льда въ 4 дюйма вышиною. Обтесавъ его въ видѣ красиваго блюда, выдалбливаютъ въ немъ углубленіе

въ величину мелкой тарелки, и кладутъ въ него въ видѣ пирамиды различное мороженое—фисташковое, малиновое, сливочное и т. п.

Примѣчаніе къ приготовленію желе, употребляемаго для маіонезовъ.

(См. «Основныя желе», стр. 19—23, № 1—7).

Ланспикъ представляетъ изъ себя основное желе, состоящее изъ очень крѣпкой массы, почему и не можетъ быть употребленъ одинъ. Точно также и желе изъ телячьей головки (№ 2). Чтобы они могли сохраняться какъ можно дольше, ихъ варятъ крѣпкими и солеными. На 1 бутылку бульона берется $^1/_2$ бут. ланспика. На $^1/_4$ бут. желе изъ телячьей головки № 2, можно взять 1 бут. хорошаго куринаго или телячьяго бульона, а кто желаетъ то и обыкновеннаго бульона. Какъ тому, такъ и другому придаютъ пикантный вкусъ, прибавивъ англійскаго уксуса, лимоннаго сока или бѣлаго кислаго вина, и кромѣ того 1 чайную ложку трюфельной эссенціи. Если въ желе изъ телячьей головки прибавляется куриный бульонъ, то самое лучшее положить лимоннаго сока и марсалы. Такое желе идетъ для курицъ, омаровъ и дичи. Вышеупомянутый ланспикъ идетъ для заливки холодныхъ паштетовъ и для гарнировки всѣхъ холодныхъ блюдъ, а также для языка и ветчины въ желе.

Куриное желе или аспикъ № 3 можно смѣшать наполовину съ слабымъ куринымъ или телячьимъ бульономъ, а также съ хорошимъ неподкрашеннымъ говяжьимъ бульономъ, съ котораго надо снять жиръ. Поступаютъ совершенно также какъ и съ желе изъ телячьей головки. За неимѣніемъ ланспика или желе изъ телячьей головки, можно взять желатинъ и употребить его точно также какъ желе изъ телячьей головки.

Рыбное желе № 4 идетъ для приготовленія холодныхъ рыбныхъ блюдъ. Самая вкусная рыба для приготовленія такого желе — это лещи и окуни. Оба сорта рыбъ берутъ въ одинаковомъ количествѣ. Для приготовленія 2 бут. чистаго желе безъ желатина надо 5—6 ф. рыбы. Приготовляютъ также, какъ указано въ № 4. Это желе можно приготовить по желанію, желтаго цвѣта или оставить натуральнаго бѣлаго цвѣта. Можно

прибавить хорошаго уксуса. Такое желе годится лучше всего для заливной рыбы. Его можно также приготовить изъ другой рыбы, какъ-то щуки и судака, сваренныхъ вмѣстѣ. Самъ по себѣ судакъ содержитъ мало клеевыхъ частей. Можно также взять 10 шт. мелкихъ лещей, которые очень вкусны. Если желе будетъ недостаточно крѣпкимъ, то надо прибавить 4—5 пластинокъ желатина, размоченнаго въ холодной водѣ.

Мясное желе или аспикъ № 5 можно приготовить очень скоро и употреблять для всѣхъ холодныхъ кушаній, напр., для заливки холоднаго паштета.

Мясное желе № 6 можно взять пополамъ съ хорошимъ бульономъ. Его приготовляютъ съ желатиномъ или ланспикомъ и прибавляютъ по вкусу бѣлаго вина, уксуса и 1 чайную ложечку трюфельной эссенціи. Употребляется также какъ № 3 и для всѣхъ холодныхъ паштетовъ.

Аспикъ изъ телятины (№ 7) приготовляется какъ желе изъ телячьей головки (№ 2), только прибавляютъ еще $^{3}/_{4}$ бут. бульона, упомянутаго въ № 7, $^{3}/_{4}$ бут. слабаго куринаго бульона и $^{1}/_{4}$ бут. навара изъ телячьей головы. Далѣе поступаютъ какъ въ № 2. Употребляется ко всѣмъ маіонезамъ изъ птицъ.

№ 1. Порошокъ для паштетовъ.

Въ каменной ступкѣ толкутъ какъ можно мельче, а затѣмъ просѣиваютъ сквозь частое сито высушенную, натертую на теркѣ лимонную цедру, цедру съ горькаго померанца, $^{1}/_{8}$ ф. трюф., нарѣзанныхъ ломтиками и хорошо высушенные шампиньоны, 1 лотъ бѣлаго перца, 3 грамма гвоздики и 1 граммъ англійскаго перца. Полученный, такимъ образомъ, порошокъ хранятъ въ банкѣ; его кладутъ по ложкѣ во всѣ паштеты, рагу и т. д.

№ 2. Маіонезъ изъ угря.

Снявъ кожу съ большого угря, взрѣзаютъ брюхо, вычищаютъ снаружи и внутри, моютъ холодною водою и нарѣзаютъ кусками, шириною въ ладонь. Уложивъ куски на блюдо, обливаютъ ихъ водою, посоленной не очень сильно и ставятъ на 6—8 часовъ въ холодное мѣсто. Между тѣмъ варятъ ра-

ковъ и, взявъ полную тарелку раковыхъ шеекъ, соотвѣтствующую порцію мягко свареннаго бычьяго языка, копченой нѣжной лососины и мягко сваренныхъ трюфелей, накрывъ отставляютъ въ сторону (языкъ, лососину и трюфели, надо нарѣзать кусочками). Вынувъ изъ разсола, куски угря шпигуютъ мелко нашинкованными полосками трюфелей. Для шпигованія надо взять тонкую иглу, чтобы не испортить угря. Нашпигованные куски кладутъ на блюдо, посыпаютъ бѣлымъ перцемъ, покрываютъ ломтиками лимона и шарлотокъ, а также листьями петрушки и оставляютъ въ такомъ видѣ на 3 часа. По прошествіи этого времени ломтики и листья снимаютъ прочь, и если желаютъ, то поливаютъ куски угря кислымъ бѣлымъ виномъ. Затѣмъ берутъ широкую кастрюлю, кладутъ ложку масла, даютъ вскипѣть и кладутъ въ него на дно кастрюли, другъ около друга, куски угря и тушатъ ихъ на горячей плитѣ, пока не будутъ готовы съ одной стороны. Тогда снимаютъ кастрюлю съ огня, даютъ немного постоять, переворачиваютъ куски на другую сторону и тушатъ дальше. Какъ только будутъ готовы, вынимаютъ ихъ изъ масла, осторожно укладываютъ на блюдо, даютъ остыть и нарѣзаютъ ломтиками (маіонезный соусъ для угря № 98 долженъ быть уже готовымъ; для подставки лучше всего взять желе, хотя можно выбрать что-нибудь другое). Угорь долженъ быть въ двойномъ количествѣ противъ всѣхъ остальныхъ приправъ. Каждый отдѣльный кусокъ угря, лососины и языка надо обмакнуть въ соусъ, такимъ образомъ, чтобы его попало на кусокъ въ довольно большомъ количествѣ; куски укладываютъ вѣнкомъ на подставку поперемѣнно, чтобы былъ 2 — 3 дюйма высотою, причемъ середина должна оставаться пустою, такъ какъ она предназначается для бѣлаго соуса. Маіонезъ украшаютъ сверху раковыми шейками и ломтиками трюфелей. Для гарнира также можно взять трюфели и шампиньоны, предварительно обливъ ихъ желе, или мелкихъ маринованныхъ огурчиковъ и мелкаго перловаго лука. Украшаютъ края желе, какъ было сказано въ предисловіи. Когда маіонезъ уложенъ какъ слѣдуетъ, середину его наполняютъ оставшимся соусомъ, и если желаютъ, то могутъ вставить еще букетъ зеленаго ключевого кресса.

Такимъ образомъ приготовленное блюдо ставятъ на 1/2 часа на ледъ, чтобы дать маіонезу хорошенько окрѣпнуть и застыть. Его можно также облить полуостывшимъ, прозрачнымъ аспикомъ. Такой маіонезъ можетъ быть также приготовленъ изъ свѣжей лососины, судака, стерляди, вообще изъ всякой хорошей рыбы, только для шпигованія надо брать не трюфели, а хорошій шпикъ, нарѣзанный тонкими полосками. Для гарнира также употребляются жареныя, холодныя устрицы и желтки, сваренные въ крутую.

№ 3. Маіонезъ изъ индюшки.

Снимаютъ кожу съ молодой, нѣжно зажаренной остывшей индюшки, нарѣзаютъ филеи, противъ волоконъ, тонкими кусками и поступаютъ точно также какъ въ предыдущемъ №, съ тою только разницею, что вмѣсто лососины берутъ ломтики копченаго угря или жаренаго сладкаго мяса или же жареныхъ телячьихъ почекъ. Куски индюшки кладутъ въ слѣдующій маринадъ. Перемѣшиваютъ мелко изрубленную шарлотку, нѣсколько ломтиковъ лимона, 1 чайную ложку трюфельной эссенціи и 1/2 бут. бульона; положивъ индюшку, оставляютъ ее въ этомъ маринадѣ 1 часъ; послѣ чего, сливъ маринадъ, оставляютъ куски индюшки лежать еще 1/2 часа, пока не обсохнутъ, и тогда уже употребляютъ для маіонеза. Можно въ маринадъ подлить еще рюмку мадеры. Далѣе поступаютъ совершенно также какъ съ маіонезомъ изъ угря, даже употребляютъ тотъ же соусъ.

№ 4. Маіонезъ изъ куропатки.

Обернутыя ломтиками шпика куропатки жарятъ на вертелѣ или на сковородѣ, снимаютъ кожу, кладутъ въ такой же маринадъ какъ въ № 3 и совершенно также поступаютъ дальше. Дикихъ молодыхъ утокъ и, вообще всякую молодую дичь, у которой бѣлые филеи, можно приготовить, какъ куропатку.

№ 5. Маіонезъ изъ курицы.

Зажариваютъ очень мягко молодыхъ крупныхъ куръ и приготовляютъ какъ индюшку. Также приготовляютъ молодую дичь,

съ бѣлымъ филеемъ фазановъ, каплуновъ, дикихъ и домашнихъ утокъ; только куриные филеи шпигуютъ не шпикомъ, а трюфелями, и жаркое должно полежать въ маринадѣ изъ бѣлаго вина. Гарнируютъ mixed-pickles. Для приданія соусу свѣтло-зеленаго цвѣта берутъ по равной части зеленыхъ листьевъ укропа, шнитлука и листьевъ эстрагона, обвариваютъ ихъ, даютъ стечь водѣ, мелко толкутъ въ ступкѣ и выжимаютъ сквозь полотно; для употребленія берутъ на глазомѣръ.

№ 6. Маіонезъ изъ мозговъ.

Телячьи или свиные мозги кладутъ на блюдо, обливаютъ кипяткомъ, даютъ постоять 1 часъ, осторожно снимаютъ тонкую пленку, обмываютъ еще разъ холодной водой и прожариваютъ съ обѣихъ сторонъ на слабомъ огнѣ въ продолженіи 15 мин., положивъ 1 дессертную ложку свѣжаго масла, немного соли и 5 — 6 зеренъ толченаго крупнаго перца. Когда мозги остынутъ, ихъ кладутъ на блюдо, покрываютъ на 1 палецъ толщиною маіонезнымъ соусомъ, какъ для угря (№ 2) и гарнируютъ вокругъ ломтиками вареныхъ трюфелей, раковыми шейками, капорцами, шампиньонами и нарѣзаннымъ желе. Для подкрашиванія берутъ шпинатную эссенцію.

№ 7. Маіонезъ изъ раковъ.

Крупныхъ раковъ отвариваютъ въ водѣ, пополамъ съ бѣлымъ виномъ, солью и небольшимъ количествомъ укропа и оставляютъ лежать въ водѣ, пока не остынутъ. Вычистивъ, укладываютъ на блюдо, обливаютъ лучшимъ прованскимъ масломъ и лимоннымъ сокомъ и оставляютъ такъ на 1 часъ. Послѣ чего ихъ укладываютъ въ середину блюда и по рецепту № 2 покрываютъ бѣлымъ маіонезнымъ соусомъ на прованскомъ маслѣ. Гарнируютъ сладкимъ мясомъ, предварительно зажареннымъ, остуженнымъ и нарѣзаннымъ красивыми кусками, кромѣ того жареными филеями дичи, шампиньонами или бѣлыми грибами, ключевымъ крессомъ и круто свареннымъ яичнымъ желткомъ. Грибы, сладкое мясо и филеи можно также покрыть желе, для чего лучше всего годится куриное

желе; также можно употребить по желанію, другой какой-нибудь маіонезный соусъ.

№. 8. Маіонезъ изъ омара.

Растираютъ на блюдѣ деревянною ложкою въ прозрачную массу 3, сваренные въ крутую, и 3 сырые желтка, а затѣмъ хорошо перемѣшиваютъ съ маленькой ложкой свѣжаго масла, 1 дессертной ложкой французской горчицы, 1 чашкой сливокъ, сахаромъ и солью, положенныхъ по вкусу. Выложивъ на блюдо, прибавляютъ 1 ложку капорцевъ, часть омаровъ изъ большой жестянки и слегка поливаютъ сокомъ изъ подъ омаровъ. Гарнируютъ мелко нарѣзаннымъ желтымъ желе изъ курицы. Вмѣсто сливокъ можно взять маленькую чашку крѣпкаго бульона, а блюдо замѣнить формою для желе. Отдѣленное въ серединѣ формы пустое пространство заполняютъ омарами, и обливаютъ ихъ соусомъ.

№ 9. Маіонезъ изъ омара, въ другомъ родѣ.

Для такого маіонеза лучше всего годится, описанная въ предисловіи, рисовая подкладка, ее надо залить желе и поставить, чтобы застыла. Затѣмъ берутъ желе изъ курицы, подкрашиваютъ часть и ставятъ на холодъ, а въ неподкрашенный остатокъ вливаютъ мадеры только не особенно много и для приданія крѣпости прибавляютъ немного желатина и ставятъ въ теплое мѣсто. Изъ жестянки съ омарами выбираютъ крупные куски, а мелкіе оставляютъ въ соку. Въ желейную форму наливаютъ, на 1/2 дюйма вышиною, тепловатаго желе изъ курицы и ставятъ на холодъ. Какъ только желе застынетъ, кладутъ на него крупные куски омара, укладывая ихъ не слишкомъ близко другъ отъ друга, и заливаютъ тепловатымъ желе, позаботясь, чтобы оно было не слишкомъ теплое, потому что можетъ растаять желе, налитое раньше, и продолжаютъ въ въ такомъ родѣ, пока форма не будетъ наполнена, тогда ставятъ ее на холодъ. Перемѣшиваютъ, какъ можно лучше, съ приготовленнымъ изъ сливокъ соусомъ для омара (№ 8) оставшіеся мелкіе куски омара, 1 чашку, мягко сваренныхъ, кочешковъ цвѣтной капусты, величиною съ орѣхъ и 1 чашку сва-

ренныхъ спаржевыхъ головокъ. На круглое блюдо опрокидываютъ рисъ, приготовленный заранѣе, и кладутъ на него омары, застуженные въ формѣ. Передъ тѣмъ какъ опрокинуть форму, ее надо подержать 1 минуту въ горячей водѣ, для того чтобы желе легче отстало отъ стѣнокъ. Сокъ изъ омаровъ выливаютъ въ середину. Края украшаются застывшимъ краснымъ и желтымъ желе изъ курицы, которое надо вырѣзать ровными зубчиками. Чтобы вырѣзать зубчики одинаковыми, желе надо предварительно нарѣзать кусками въ палецъ толщиною. Красное и желтое желе должны чередоваться между собою и кромѣ того можно посовѣтовать украсить еще лавровыми листьями. Маленькими формами можно вырѣзать изъ желе фигуры листьевъ.

№ 10. Маіонезъ изъ вальдшнепа.

На круглое блюдо кладутъ въ видѣ подставки готовое, застывшее желе. Въ кастрюлю кладутъ ½ бут. желе, прибавляютъ въ него немного кайенскаго перца и на слабомъ огнѣ даютъ вскипѣть нѣсколько разъ. Снявъ съ огня выливаютъ въ плотную салфетку, чтобы желе протекло потихоньку въ другую кастрюлю и потомъ вливаютъ еще ½ бут. чистаго желе изъ курицы и мадеры сколько пожелаютъ. Мѣшая безостановочно, эту смѣсь выливаютъ на блюдо и ставятъ въ холодное мѣсто. Вырѣзанные изъ дичи филеи дѣлятъ на двѣ части и кладутъ въ умѣренномъ разстояніи другъ отъ друга на подставку, приготовленную изъ желе; остатки дичи отставляютъ на время въ сторону. На куски дичи кладутъ ложкою остывшее желе, пока не будетъ наложено въ ½ дюйма толщиною и оставляютъ въ такомъ видѣ. Затѣмъ берутъ 10—15 очищенныхъ трюфелей и приготовленныхъ въ уксусѣ шампиньоновъ, заливаютъ тѣмъ же самымъ желе и ставятъ на холодъ. Въ маіонезный соусъ (какъ для угря № 2) кладутъ остатки дичи, нарѣзанные маленькими четырехугольными кусочками, ½ чашки шампиньоновъ, столько же мелко нарѣзанныхъ трюфелей и полную ложку капорцевъ; все это перемѣшиваютъ какъ можно лучше. Берутъ блюдо съ приготовленной на немъ подставкой изъ желе и кладутъ приготовленный соусъ какъ

разъ въ самую середину; залитая желе дичь образуетъ вѣнокъ вокругъ соуса, который попеременно гарнируютъ ломтиками, залитыхъ въ желе, трюфелей и шампиньоновъ, затѣмъ берутъ очень крѣпкое красное желе, какъ въ прошломъ №, рубятъ его очень мелко, кладутъ въ бумажную воронку и выдавливаютъ вокругъ послѣдняго гарнира бордюръ въ 1 дм. вышиною. На этотъ красный гарниръ изъ желе можно наложить, при помощи воронки, еще украшеніе изъ бѣлаго маіонезнаго соуса для угря. Вмѣсто вальдшнепа можно взять молодыхъ куръ, индюшку, голубей, воробьевъ а также пулярку и фазана. Филе курицы и индюшки нужно дѣлить на 4 части.

№ 11. Маіонезъ изъ языка.

Судака или другую какую либо рыбу, напримѣръ свѣжую лососину, хорошо вычищаютъ и, вырѣзавъ спинку, кладутъ на 2 часа въ соленую воду. По прошествіи этого времени обмываютъ рыбу холодной водой, кладутъ въ кастрюлю, наливаютъ бутылку крѣпкаго бульона, прибавляютъ сокъ изъ $^1/_2$ лимона и, накрывъ, тушатъ на слабомъ огнѣ, пока не будетъ готова, тогда осторожно выкладываютъ на блюдо и ставятъ въ холодное мѣсто. Взявъ половину соуса № 99, кладутъ въ него холодный, вареный картофель, нарѣзанный маленькими четырехугольными кусочками; точно также нарѣзанные, очищенные соленые огурцы безъ сѣмянъ (кладутъ по чашкѣ того и другаго) и все перемѣшиваютъ съ одной ложкой маринованныхъ нарѣзанныхъ четырехугольными кусочками грибовъ и маленькой ложкой капорцевъ. Эту массу кладутъ горкой въ середину круглаго блюда. Бортъ блюда гарнируютъ попеременно рыбой и мягко сваренными ломтиками языка, а также трехугольными кусочками рыбнаго желе. Рыбное желе также рубятъ на доскѣ очень мелко и выжимаютъ сквозь бумажную воронку на маіонезъ. Въ середину можно вложить букетикъ изъ ключевого кресса. Подаютъ тонкій острый соусъ (Rémoulade).

№ 12. Маіонезъ изъ курицы.

Нарѣзаютъ тонкими ломтиками холодную жареную курицу и дичь, а также не копченую, запеченную ветчину и далѣе

приготовляютъ, какъ въ предыдущемъ №, даже гарнируютъ совершенно также. Употребляютъ последній рыбный соусъ или описанный въ следующемъ № соусъ.

№ 13. Соусъ для обоихъ слѣдующихъ маіонезовъ.

Вымачиваютъ 2 анчоуса или маленькую селедку, снимаютъ кожу, выбираютъ кости и, положивъ на блюдо, смѣшиваютъ съ дессертной ложкой французской и 1 чайной ложкой русской горчицы, однимъ сырымъ желткомъ и 2 столовыми ложками лучшаго прованскаго масла, мѣшаютъ, пока соусъ не загустѣетъ и прибавляютъ еще 1 ф. хорошей сметаны. Также можно положить въ соусъ чайную ложку мелко нарѣзаннаго укропа. Соусъ протираютъ сквозь сито.

№ 14. Маіонезъ изъ рыбы.

Судака, лососину, или лаксфорель варятъ извѣстнымъ образомъ, снимаютъ кожу осторожно выбираютъ кости, даютъ остыть, укладываютъ на продолговатое блюдо и гарнируютъ съ обѣихъ сторонъ отвареннымъ холоднымъ картофелемъ, нарѣзаннымъ маленькими четырехугольными кусочками, 4 точно также нарѣзанными яйцами въ крутую, очищенными кислыми огурцами безъ сѣмячекъ, мягко сваренной морковью, безъ сердцевины, красной маринованной свеклой и маринованными грибами. Всѣ эти приправы берутъ въ равныхъ частяхъ и перемѣшиваютъ съ соусомъ № 13. Затѣмъ поливаютъ рыбу, такъ, чтобы была покрыта на цѣлый дм., бѣлымъ маіонезнымъ соусомъ. Въ гарниръ можно прибавить 1 чайную ложку мелко нарѣзаннаго шнитлука, столько же укропа и 1 ложку мелко изрубленныхъ капорцевъ. Украшаютъ попеременно желтымъ и краснымъ желе.

Въ настоящее время болѣе не въ модѣ класть гарниръ по бокамъ рыбы. Его укладываютъ въ 3 пальца вышиной и въ ладонь шириною на середину рыбнаго блюда; на уложенный такимъ образомъ гарниръ кладутъ рыбу въ цѣльномъ или разрѣзанномъ видѣ. Цѣльными подаютъ: судака, лаксфорель и другія подобныя рыбы. Ихъ и варятъ цѣльными въ рыбномъ котлѣ, положивъ на сѣтку брюшкомъ внизъ. Вынувъ вмѣстѣ

съ сѣткой, готовую рыбу осторожно перекладываютъ на приготовленный на блюдѣ гарниръ, придаютъ красивый видъ и гарнируютъ съ обѣихъ сторонъ нарѣзаннымъ желе, сваренными раками и ломтиками лимона. На блюдѣ рыба должна лежать также брюшкомъ книзу. Къ ней подаютъ бѣлый соусъ на прованскомъ маслѣ. Очищенную отъ кожи рыбу, можно залить полутеплымъ желе, чтобы она была покрыта на 1/2 дюйма толщиной. Такъ называемую красную рыбу, въ родѣ осетрины, нарѣзаютъ звеньями и красиво укладываютъ ихъ, такимъ образомъ, чтобы каждый кусокъ лежалъ на половинѣ предыдущаго куска. Гарнируютъ осетрину съ боковъ нарѣзаннымъ желе и листьями петрушки и обсыпаютъ сверху также нарѣзаннымъ желе. Подаютъ какой угодно рыбный соусъ.

№ 15. Рыбный маіонезъ въ другомъ родѣ.

Филеи хорошо выпотрошеннаго, обмытаго холодной водой, очищеннаго отъ кожи, судака, рѣжутъ ломтиками въ 1/4 дм. толщиною и посыпаютъ ихъ на блюдѣ небольшимъ количествомъ соли, бѣлымъ перцемъ и нѣсколькими листьями петрушки, кромѣ того кладутъ нѣсколько ломтиковъ лимона. По прошествіи 2 часовъ снимаютъ наложенный на рыбу маринадъ, кладутъ рыбныя звенья на сковороду съ растопленнымъ свѣжимъ масломъ и поджариваютъ съ обѣихъ сторонъ на слабомъ огнѣ до готовности; затѣмъ снова укладываютъ на блюдо и ставятъ въ холодное мѣсто.

Приготовляютъ слѣдующій соусъ: протираютъ сквозь частое сито, 4 желтка, сваренные въ крутую, вмѣстѣ съ 2 сырыми желтками, прибавляютъ немного бѣлаго перца, немного соли и 1 чайную ложку русской горчицы; перемѣшавъ все вмѣстѣ подливаютъ по 1 чайной ложкѣ, сильно мѣшая, 1/4 бут. хорошаго прованскаго масла. Также можно положить 1 ф. хорошей сметаны. Мѣшать надо до тѣхъ поръ, пока соусъ не загустѣетъ и не вспѣнится. Обмакнутые въ соусъ и перевернутые въ немъ ломти копченой лососины, укладываютъ поперемѣнно на рисовое основаніе. Гарнируютъ все оливками, mixed-pickles, зелеными огурчиками, шампиньонами, маленькими красными свеклами и зелеными бобами, а бортъ маіо-

неза украшаютъ кромѣ того различнымъ желе. Для этого маіонеза можно взять и другихъ рыбъ.

№ 16. Маіонезъ изъ осетрины.

Чистятъ и хорошо обмываютъ 6 ф. осетрины. Въ кастрюлѣ кипятятъ $^{1}/_{4}$ часа 2 части кислаго процѣженнаго сквозь сито разсола, 1 часть обыкновенной воды, 3 очищенныя луковицы, 12 зеренъ англійскаго перца, 4 лавровыхъ листа, 10 зеренъ простого перца, хорошую столовую ложку соли и нѣсколько шарлотокъ. Затѣмъ кладутъ рыбу, даютъ вскипѣть, снимаютъ пѣну, варятъ цѣлый часъ и, вынувъ изъ соуса, ставятъ въ холодное мѣсто. Съ холодной рыбы снимаютъ кожу, выбираютъ кости, нарѣзаютъ мясо ломтями въ $^{1}/_{4}$ дм. толщиной, укладываютъ ихъ на блюдо и украшаютъ съ обѣихъ сторонъ гарниромъ, описанномъ въ № 14. Также можно употребить бѣлый маіонезный соусъ, подаваемый къ угрю.

Другой, подходящій, русскій соусъ, который можно подать къ горячей рыбѣ приготовляется слѣдующимъ образомъ. Размѣшиваютъ столовую ложку краснаго мучного соуса въ $^{1}/_{4}$ бут. бульона, въ который прибавлено 2 столовыхъ ложки пюре изъ томатовъ, потомъ кладутъ 2 столовыхъ ложки мелко нарѣзанныхъ соленыхъ огурцовъ, столько же шампиньоновъ или маринованныхъ грибовъ, 1 ложку капорцевъ и нѣсколько оливокъ безъ косточекъ. Вскипятивъ все вмѣстѣ подаютъ къ горячей рыбѣ.

Въ настоящее время осетрину принято подавать въ такомъ видѣ. По серединѣ блюда кладутъ гарниръ такой ширины, которая совершенно соотвѣтствовала бы величинѣ нарѣзанной рыбы, которую укладываютъ такимъ образомъ, чтобы каждый кусокъ лежалъ отчасти на предыдущемъ кускѣ. Когда всѣ куски будутъ уложены какъ слѣдуетъ, на нихъ кладутъ желе, нарѣзанное кусочками.—Берутъ горячее желе (какъ сказано въ маіонезѣ изъ угря) и, когда будетъ только теплымъ, прибавляютъ по каплѣ 1—2 ложки лучшаго прованскаго масла и лимоннаго сока и взбиваютъ пока не загустѣетъ. Тогда выливъ въ бумажную воронку, выдавливаютъ рядами въ видѣ розочекъ на желе, положенное на рыбу. Въ каждую розочку

втыкаютъ тонко нарѣзанную полоску трюфеля. Края гарнируютъ желе, положеннымъ наискось, а между кладутъ слѣдующій маіонезный соусъ съ томатомъ: 4 желтка растираютъ съ чайной ложкой соли, вливая по каплѣ $^1/_4$ бут. самаго лучшаго прованскаго масла и, когда загустѣетъ, прибавляютъ 1 ф. сметаны и полъ жестянки томатоваго пюре. Вымѣшавъ какъ можно лучше, кладутъ шесть трюфелей, нарѣзанныхъ очень мелко, 2 полныхъ ложки шампиньоновъ, нарѣзанныхъ маленькими четырехугольными кусочками и столько же каперсовъ. Холодный соусъ подаютъ на столъ. Этотъ соусъ можно приготовить тоже со сметаной, такъ какъ многіе не любятъ прованскаго масла.

№ 17. Еще маіонезъ изъ рыбы.

Судака варятъ, остуживаютъ, снимаютъ кожу, выбираютъ кости, кладутъ на блюдо и обливаютъ соусомъ. Для приготовленія соуса берутъ 6 желтковъ, сваренныхъ въ крутую и 2 сырыхъ яйца, протираютъ ихъ вмѣстѣ сквозь сито, кладутъ немного соли, 1 чайную ложку сахара, 1 дессертную ложку французской и 1 чайную ложку русской горчицы, подливаютъ, непрерывно мѣшая, 2 столовыя ложки лучшаго прованскаго масла и примѣшиваютъ 1 ф. густой сметаны. Соусъ долженъ быть пикантнымъ и имѣть вкусъ горчицы. Гарнируютъ крутыми яйцами, разрѣзанными на 4 части, нарѣзаннымъ желе, маринованными грибами и раковыми шейками.

№ 18. Маіонезъ изъ рыбы съ рыбьей печенкой и мадерой.

Дѣлаютъ основаніе изъ риса, описанное въ предисловіи, и приготовляютъ рыбу какъ въ № 17, только нарѣзаютъ ее ломтиками; потомъ приготовляютъ слѣдующимъ образомъ густую массу: перемѣшиваютъ двѣ большія, сваренныя щучьи печени съ 2 сырыми и 6 сваренными желтками и протираютъ сквозь сито, затѣмъ прибавляютъ 1 дессертную ложку французской и 1 чайную ложку русской горчицы, $1^1/_2$ ф. сметаны, немного соли и дессертную ложку сахара; все это вымѣшиваютъ въ густую массу, и напослѣдокъ прибавляютъ еще рюмку мадеры. Этой массой обмазываютъ готовую рисовую

подставку въ ½ дм. толщиною, кладутъ на нее рядъ рыбныхъ звеньевъ, а на нихъ нѣсколько ломтиковъ трюфелей и шампиньоновъ, затѣмъ снова накладываютъ густую массу въ ½ дм. толщиною, а послѣ рыбу и продолжаютъ такъ 2—3 раза. Верхній слой долженъ быть изъ массы, которую обкладываютъ ломтиками трюфелей и другихъ грибовъ. Бортъ гарнируютъ вырѣзанными изъ желе листьями, для такого маіонеза лучше всего годятся судакъ или щука.

№ 19. Еще бѣлый соусъ къ рыбамъ.

На горячей плитѣ мѣшаютъ въ кастрюлѣ 1 ф. хорошей сметаны съ 1 чайной ложкой картофельной муки и 2 ложками мясного бульона, пока смѣсь не загустѣетъ; тогда даютъ ей остыть. Затѣмъ смѣшиваютъ 3 сырыхъ желтка съ дессертной ложкой французской и ½ ложкой русской горчицы, небольшимъ количествомъ соли, такимъ же количествомъ сахара, 2 столовыми ложками самаго лучшаго прованскаго масла, влитаго по каплямъ и 2 ложками англійскаго уксуса. Перемѣшавъ этотъ соусъ съ холоднымъ соусомъ изъ сметаны, протираютъ сквозь сито и прибавляютъ еще ложку капорцевъ, а также ½ чашки распущеннаго рыбнаго студня. Этотъ соусъ также употребляется для маіонезовъ изъ рыбы.

№ 20. Маіонезъ изъ грибовъ.

Въ продолженіи 15 мин. тушатъ шампиньоны съ лимоннымъ сокомъ и 1 ложкой свѣжаго масла, затѣмъ грибы вынимаютъ изъ соуса и, какъ только остынутъ, укладываютъ въ середину круглаго блюда и обливаютъ соусомъ, описаннымъ въ послѣднемъ №, вокругъ нихъ кладутъ гарниръ изъ яицъ, сваренныхъ въ мѣшечекъ, ломтиковъ нѣжнаго бычьяго языка, кусковъ вареной ветчины и рубленаго желе. Вмѣсто шампиньоновъ можно взять бѣлыхъ грибовъ, а вареную ветчину замѣнить сырою. Вмѣсто вышеописаннаго соуса можно взять маіонезный соусъ для угря.

№ 21. Кильки изъ жестянки съ бѣлымъ соусомъ.

Вычищенныя маленькія кильки безъ костей, укладываютъ

рядами на блюдо и поливаютъ соусомъ, приготовленнымъ изъ хорошо перемѣшанныхъ: 1 чайной ложки французской горчицы, 1 столовой ложки уксуса, 1/2 чайной ложки мелкаго сахара, такого же количества соли, 1 чашку сметаны и 1/2 ложки самаго лучшаго прованскаго масла. Бортъ гарнируютъ нарѣзаннымъ желе или капорцами. По желанію соусъ можно посыпать шнитлукомъ или укропомъ.

№ 22. Селедка подъ соусомъ изъ прованскаго масла.

Хорошія селедки вымачиваютъ въ продолженіи 24 часовъ въ молокѣ или въ холодномъ крѣпкомъ чаю, затѣмъ чисто моютъ холодной водою, снимаютъ кожу, выбираютъ кости, рѣжутъ маленькими кусочками, укладываютъ на блюдо и обливаютъ соусомъ. Для соуса смѣшиваютъ 2 сырые желтка съ 2 ложками лучшаго прованскаго масла и 1 чайной ложкой горчицы и разбавляютъ 1/2 чашкой уксуса. Въ соусъ всыпаютъ капорцы. Гарниръ состоитъ изъ маринованныхъ грибовъ, мелко нарѣзаннаго шнитлука и огурцовъ.

№ 23. Маіонезъ изъ селедки.

Замѣшиваютъ густой соусъ изъ 3 желтковъ, сваренныхъ въ крутую, небольшого количества соли, перца, 1 ложки прованскаго масла, вливаемаго по каплямъ, чашки сметаны и большого стакана рыбнаго студня. Соусъ выливаютъ на очищенную отъ костей селедку (см. № 22) и даютъ постоять часа два. Края блюда гарнируютъ капорцами, маленькими луковицами, перечными огурчиками, маленькими грибками и нарѣзаннымъ желе.

№ 24. Маіонезъ изъ картофеля.

Вычищенный, сваренный въ мясномъ бульонѣ картофель нарѣзаютъ тонкими ломтиками, укладываютъ ихъ на маленькое блюдо и ставятъ на холодъ. Затѣмъ приготовляютъ соусъ изъ 2 желтковъ, сваренныхъ въ крутую, перемѣшанныхъ съ 2 сырыми желтками, чайной ложкой французской горчицы, небольшимъ количествомъ соли, сахара, бѣлаго перца и чашки прованскаго масла, влитаго по каплямъ при сильномъ размѣ-

шиванiи. Соусъ продолжаютъ мѣшать до тѣхъ поръ, пока онъ совершенно не загустѣетъ; тогда подбавляютъ стаканъ полуостывшаго рыбнаго желе и уксуса по вкусу. Гарнируютъ маленькими зелеными огурчиками, холодными яйцами, нѣскольками ломтиками рыбы и грибами.

№ 25. Холодный паштетъ изъ раковъ.

На слабомъ огнѣ тушатъ въ закрытой кастрюлѣ глубокую тарелку верхомъ, отваренныхъ раковыхъ шеекъ, 1 чашку хорошей свѣжей сметаны и 1/2 чашки раковаго масла. Тушить надо до тѣхъ поръ, пока раковыя шейки не вберутъ въ себя всю жидкость, послѣ чего эту массу надо истолочь и поставить на холодъ. На горячей плитѣ мѣшаютъ въ кастрюлѣ 3 желтка съ 1 чашкой густыхъ сливокъ, пока отъ смѣси не пойдетъ сильный паръ, тогда примѣшиваютъ истолченные раки и, снявъ кастрюлю съ огня, прибавляютъ ложку раковаго масла. Когда масса остынетъ, кладутъ еще ложку свѣжаго масла и немного соли и протираютъ сквозь частое сито, затѣмъ выкладываютъ въ форму и ставятъ на ледъ. Опрокинувъ на блюдо, кладутъ вокругъ паштета гарниръ изъ нарѣзаннаго или изрубленнаго желе изъ курицы и подаютъ маiонезный соусъ или такой же какъ для омара. Весь паштетъ можно покрыть полуостывшимъ желе.

№ 26. Паштетъ изъ курицы по-русски.

1 ф. свѣжаго, хорошаго свиного шпика безъ кожи, нарѣзаютъ маленькими четырехугольными кусочками и кладутъ въ кастрюлю вмѣстѣ съ вычищенной петрушкой въ палецъ толщиною, нарѣзанной ломтиками, большимъ кускомъ моркови (какъ у моркови такъ и у петрушки надо вырѣзать сердцевину), 1/2 маленькаго сельдерея, 4 зернами англiйскаго и 4 зернами простого перца и 1 вычищенной луковицей; все это тушатъ на слабомъ огнѣ такимъ образомъ, чтобы шпикъ оставался бѣлымъ и только хорошо пропитался вкусомъ пряностей и затѣмъ шпикъ вынимаютъ и даютъ остыть. Между тѣмъ берутъ филеи отъ трехъ молодыхъ курицъ и 1/2 ф. нѣжной телячьей печенки, нарѣзаютъ все маленькими четырех-

угольными кусочками, и кладутъ на $^1/_2$ часа въ кипящую воду, которую затѣмъ сливаютъ. Холодный шпикъ кладутъ вмѣстѣ съ филеями и печенкой въ каменную ступку и толкутъ очень мелко. Въ бульонѣ размачиваютъ кусокъ булки въ 1 дм. величиною и, выжавъ, кладутъ въ истолченную массу, прибавляютъ $^1/_4$ ф. свѣжаго натертаго масла, $^1/_2$ ложки соли, 1 дессертную ложку паштетнаго порошка, большую рюмку марсалы и 1 чашку густыхъ сливокъ. Перемѣшавъ все вмѣстѣ какъ можно лучше, протираютъ сквозь волосяное сито. Форму обкладываютъ ломтиками шпика, которые, предварительно, были облиты горячей водой, кладутъ приготовленную паштетную массу, накрываютъ ее шпикомъ, закрываютъ крышкой, ставятъ форму въ печь въ водяную баню и оставляютъ тамъ 2—$2^1/_2$ часа. Вынувъ изъ печи, даютъ остыть формѣ, затѣмъ выкладываютъ паштетъ на круглое блюдо, снимаютъ шпикъ и гарнируютъ прозрачнымъ аспикомъ и желе. Подаютъ съ соусомъ изъ черной смородины съ краснымъ виномъ (см. отдѣлъ «Соусы» № 88).

№ 27. Холодный паштетъ изъ курицы по-итальянски.

Хорошо вычищаютъ 3 большихъ молодыхъ куры, тушатъ до мягкости на слабомъ огнѣ, въ закрытой кастрюлѣ вмѣстѣ съ $^1/_4$ ф. масла, $^1/_2$ бут. говяжьяго бульона, небольшимъ количествомъ соли, нѣсколькими ломтиками петрушки, затѣмъ вынимаютъ изъ соуса и даютъ остыть. Тогда отдѣляютъ филеи отъ кости (остальное мясо не употребляется), мелко рубятъ и толкутъ въ ступкѣ. Эту массу кладутъ на блюдо, прибавляютъ $^1/_4$ бут. вскипяченныхъ густыхъ, остывшихъ сливокъ, $^1/_2$ ф. свѣжаго масла, $^1/_2$ столовой ложки соли, $^1/_2$ чайной ложки бѣлаго перцу и $^1/_4$ ф. натертаго пармезана. Всю эту массу протираютъ сквозь частое волосяное сито, вливаютъ 3 столовыхъ ложки марсалы и укладываютъ, плотно прижимая, въ форму, смазанную прованскимъ масломъ, и ставятъ на нѣсколько часовъ на ледъ. Затѣмъ опрокидываютъ на блюдо, гарнируютъ тонко приготовленнымъ аспикомъ и тотчасъ же подаютъ на столъ. Оставшійся холодный паштетъ хранятъ, завернувъ въ пергаментную бумагу.

№ 28. Холодный паштетъ изъ рябчиковъ.

Чисто вычищаютъ 6 свѣжихъ крупныхъ рябчиковъ, шпигуютъ филеи въ нѣсколькихъ мѣстахъ ломтиками шпика и тушатъ точно такъ же, какъ курицъ (въ № 27), только безъ ломтиковъ петрушки; вынувъ изъ соуса, даютъ остыть. Затѣмъ снимаютъ филеи съ костей и мелко толкутъ въ ступкѣ съ 3 тушеными гусиными печенками (какъ въ № 32). Массу кладутъ на блюдо и прибавляютъ (какъ было описано въ послѣднемъ №) сливки, 1/2 столовой ложки соли, 1 чайную ложку померанцеваго порошка, 1/2 ф. свѣжаго масла и 1 большую рюмку марсалы. Послѣ чего всю эту массу протираютъ сквозь частое волосяное сито. Затѣмъ берутъ 10—12 трюфелей (трюфели—Perigord) и нарѣзаютъ ихъ самыми тонкими ломтиками. Массу накладываютъ въ 1/2 дм. толщиною въ смазанную прованскимъ масломъ форму, затѣмъ кладутъ тоненькіе ломтики трюфелей, не слишкомъ близко одинъ къ другому, на нихъ снова массу, потомъ трюфели и т. д., пока не будетъ издержана вся провизія. Верхній слой долженъ быть изъ массы. Когда форма наполнена, ее ставятъ въ холодное мѣсто и подаютъ точно такъ же, какъ въ прошломъ №. Этотъ же паштетъ можно приготовить безъ трюфелей.

№ 29. Паштетъ изъ дичи съ мадерой по-французски.

Зажариваютъ въ печи, въ обильномъ количествѣ масла, молодого зайца, нашпигованнаго копченымъ шпикомъ, такъ чтобы онъ сталъ сочнымъ и мягкимъ и даютъ остыть. Затѣмъ берутъ заячью и телячью печенку, обливаютъ кипящей водой, въ которой и оставляютъ, пока вода не простынетъ, послѣ чего снимаютъ пленку, вырѣзаютъ жилы и, положивъ печенку въ кипящее молоко, оставляютъ въ немъ, пока оно не остынетъ. Кастрюлю выкладываютъ внутри ломтиками некопченаго шпика; кладутъ обѣ печенки, нарѣзанныя четырехугольными кусочками, покрываютъ ихъ ломтиками шпика и тушатъ 1 часъ въ не очень горячей печкѣ. Затѣмъ вынимаютъ печенку и шпикъ безъ вытопившагося жира и, давъ остыть, толкутъ, какъ можно мельче. Точно такъ же толкутъ мякоть, вырѣзанную изъ обѣихъ

заднихъ ногъ зайца. Столченное заячье мясо кладутъ на блюдо, смѣшиваютъ съ толченой печенкой, взятой въ четыре раза меньшемъ количествѣ, прибавляютъ 1/2 ф. только-что сбитаго, свѣжаго, хорошо промытаго масла, 1/4 бут. густыхъ сливокъ, 1/8 бут. марсалы, дессертную ложку паштетнаго порошка и немного соли; массу хорошо перемѣшиваютъ и пробуютъ, равномѣрно ли распредѣлились всѣ приправы и не преобладаетъ ли какая-либо изъ нихъ. Въ особенности надо обратить вниманіе на то, чтобы не слишкомъ преобладалъ вкусъ печенки. Всю эту смѣсь протираютъ сквозь волосяное сито и, взявъ круглую форму, накладываютъ въ нее массу въ 1 дм. толщиною, затѣмъ кладутъ, попеременно, рядъ ломтиковъ зайца, нарѣзанныхъ противъ волоконъ, на нихъ рядъ очищенныхъ, нарѣзанныхъ тонкими ломтиками трюфелей и снова слой массы, въ 1/2 дм. толщиной, и такъ продолжаютъ, пока не будетъ издержанъ весь припасъ. Паштетная масса должна закончить форму. До подачи на столъ форму надо поставить на ледъ. Затѣмъ паштетъ выкладываютъ изъ формы на круглое блюдо и кругомъ гарнируютъ рубленымъ мяснымъ желе. Поверхность украшаютъ очищенными ломтиками трюфелей и пропущеннымъ сквозь бумажную воронку маіонезнымъ соусомъ для угря. На столъ подаютъ въ холодномъ видѣ. Для этого паштета также можно употребить гусиную печенку.

№ 30. Паштетъ изъ зайца по южногерманскому способу.

Чисто вычищенныя обѣ заднія ноги зайца тушатъ въ кастрюлѣ 1/2 часа на слабомъ огнѣ съ 1/4 ф. масла. Надо заботиться, чтобы онѣ не подгорѣли. Затѣмъ кладутъ не очень большую очищенную луковицу, 1/4 тонко нарѣзаннаго сельдерея, корешокъ петрушки въ 2 дм. длиною и такой же длины мелконарѣзанную морковь, безъ сердцевины, 5—6 зеренъ бѣлаго перца, немного соли и 3—4 зерна англійскаго перца. Все это тушатъ на слабомъ огнѣ до мягкости, подливая, постепенно, 1 чашку бульона. Когда все сдѣлается мягкимъ, вынимаютъ мясо и овощи изъ соуса, кладутъ на тарелку и даютъ остыть. Затѣмъ берутъ 1/4 ф. телячьей печенки (которую приготовляютъ для тушенія, какъ въ прошломъ №) и, вынувъ сырою изъ мо-

лока, чисто обмываютъ, снимаютъ пленку, мелко рубятъ и протираютъ сквозь частое волосяное сито; растираютъ до бѣла 1/2 ф. свѣжаго масла съ 2 цѣльными сырыми яйцами, затѣмъ кладутъ протертую телячью печень, 1/4 ф. свѣжаго соленаго шпика, нарѣзаннаго тонкими четырехугольными кусочками, 1/2 столовой ложки померанцеваго или паштетнаго порошка, размоченный въ бульонѣ кусокъ булки въ 1 дм. толщиною и 1/2 столов. ложки соли. Изъ остывшихъ обѣихъ заячьихъ ногъ удаляютъ кости и жилы, а мясо мелко толкутъ въ ступкѣ, затѣмъ смѣшиваютъ съ 1/8 бут. бульона, протираютъ сквозь сито и перемѣшиваютъ обѣ массы вмѣстѣ. Взявъ подходящую мѣдную форму обкладываютъ дно и бока тонкими ломтиками несоленаго, облитаго горячей водой шпика. Приготовленную форму наполняютъ массой, накрываютъ ломтиками шпика и закрываютъ плотно крышкой. Форму ставятъ въ кастрюлю, наполненную такимъ образомъ кипяченой водой, чтобы она не доходила до верха формы на 2 пальца, и ставятъ кастрюлю съ формой на 2 часа въ печь. Водѣ не даютъ выкипать, постоянно подливая кипятку, чтобы сохранить равномѣрное нагрѣваніе. По прошествіи 2-хъ часовъ вынимаютъ паштетъ изъ печки и даютъ ему остыть. Потомъ выкладываютъ его вмѣстѣ со шпикомъ на круглое блюдо. Если паштетъ предназначенъ для большого обѣда, то шпикъ надо снять прочь, а паштетъ украсить кругомъ и сверху рубленымъ аспикомъ. Остатки паштета хранятъ въ холодномъ мѣстѣ накрытыми, чтобы не попалъ воздухъ.

№ 31. Страсбургскій паштетъ изъ гусиныхъ печенокъ.

3 гусиныя печенки, нашпигованныя тонкими полосками трюфелей, заливаютъ крѣпкимъ горячимъ бульономъ и 1/2 чашкой мадеры и оставляютъ такъ на цѣлый часъ. Для начинки пропускаютъ черезъ мясорубку 3 облитыя кипяткомъ и затѣмъ остуженныя гусиныя печенки, 1/2 ф. постной свинины, столько же сырой копченой ветчины и шпика, 3 шарлотки, 5 мелконарѣзанныхъ трюфелей, 6 капорцевъ, 4—5 шампиньоновъ, 4—5 зеренъ толченаго бѣлаго перца и соль. Всю эту изрубленную массу протираютъ сквозь сито. Затѣмъ вливаютъ еще 2—3

столовыхъ ложки хорошаго рома; форму обкладываютъ ломтиками шпика и кладутъ начинку слоемъ въ 1 палецъ толщиною. На этотъ слой кладутъ нарѣзанную ломтиками гусиную печенку, нашпигованную трюфелями и продолжаютъ накладывать такимъ образомъ, попеременно, пока не будутъ издержаны всѣ припасы. Верхній слой изъ начинки закладываютъ ломтиками шпика. Паштетную форму ставятъ въ кастрюлю съ кипящей водой, которая должна доходить въ вышину до $^3/_4$ формы и задвигаютъ кастрюлю въ печь. Накрытый паштетъ тушатъ въ не очень горячей печи 1 часъ. Вынувъ изъ печки, вливаютъ въ него еще рюмку мадеры и даютъ остыть. Когда совершенно остынетъ, снимаютъ прочь ломтики шпика и кладутъ паштетъ на блюдо. Этотъ паштетъ, обложенный ломтиками шпика и накрытый тарелкой, можно сохранять въ холодномъ мѣстѣ въ продолженіе нѣсколькихъ мѣсяцевъ.

№ 32. Паштетъ изъ гусиныхъ печенокъ.

20 ошпаренныхъ молокомъ и затѣмъ вымытыхъ гусиныхъ печенокъ тушатъ $^1/_4$ часа въ не очень горячей печи, въ кастрюлѣ, которая должна быть выложена внутри некопченымъ шпикомъ. Затѣмъ, вынувъ, даютъ остыть. Холодныя печенки толкутъ въ ступкѣ, какъ можно мельче и протираютъ сквозь частое волосяное сито, вмѣстѣ съ $^1/_2$ ф. свѣжаго масла, $^1/_4$ бут. сливокъ, $^1/_2$ столовой ложки соли и хереса или марсалы, влитыхъ по вкусу. Протертую массу плотно укладываютъ въ форму, ставятъ на ледъ и накрываютъ форму кускомъ бумаги, вымазанной масломъ. Выложивъ паштетъ на блюдо, гарнируютъ маіонезнымъ соусомъ (который выдавливаютъ сквозь бумажную воронку) и нарѣзанными ломтиками трюфелей.

Для этого паштета также можно взять филей зайца, или филеи отъ 2 тетерекъ, или 4-хъ рябчиковъ, приготовленныхъ съ десертной ложкой паштетнаго порошка. Такой паштетъ можно сохранять довольно долгое время въ каменной посудѣ, накрывъ ее кускомъ бумаги, намазаннымъ масломъ. Въ первый паштетъ этого № въ форму можно еще положить слои, нарѣзанныхъ тонкими ломтиками, фазаньихъ филеевъ и ломтики трюфелей.

№ 33. Холодный паштетъ изъ поросенка.

Хорошо выкормленнаго 9—10-недѣльнаго заколотаго поросенка вычищаютъ какъ можно лучше, отрѣзаютъ ноги по сгибъ, шпарятъ $^1/_2$ часа въ кипяткѣ, обмываютъ холодной водою и, не разнимая, кладутъ на доску и осторожно вырѣзаютъ изъ него кости, не портя при этомъ фигуры поросенка. Затѣмъ натираютъ его солью и кладутъ на 24 часа въ маринадъ, состоящій изъ уксуса, 10 лавровыхъ листьевъ и 10—15 зеренъ англійскаго перца. Голову можно оставить на туловищѣ или отдѣлить. Начинку приготовляютъ слѣдующимъ образомъ: берутъ 2 ф. телятины отъ задней ноги, 2 хорошихъ куриныхъ филея и 1 ф. мяса отъ заднихъ ногъ поросенка и, удаливъ жилы, нарѣзаютъ маленькими кусочками, кладутъ на блюдо и обливаютъ кипящей водой. Когда вода остынетъ, ее сливаютъ прочь, а мясо два раза пропускаютъ сквозь мясорубку. Затѣмъ прибавляютъ въ него ошпаренную, мелко изрубленную телячью печенку и все вмѣстѣ протираютъ сквозь частое волосяное сито, прибавляютъ въ эту смѣсь $^1/_4$ ф. размоченнаго въ бульонѣ и отжатаго бѣлаго хлѣба, $^1/_2$ ф. свѣжаго масла, растертаго до бѣла, соль, 2 яйца, 1 желтокъ, немного натертаго мускатнаго орѣха, 10 мелко нарѣзанныхъ трюфелей, 1 дѣтскую ложечку бѣлаго перца, 1 чашку сметаны и мадеры по вкусу. Этой массой начиняютъ распростертаго поросенка, перекидываютъ обѣ кожицы на 1 дм. одну черезъ другую и накрѣпко зашиваютъ. Послѣ чего приготовляютъ изъ пшеничной муки крутое тѣсто, раскатываютъ его въ 1 дм. толщиною и кладутъ на него поросенка, брюхомъ внизъ; края тѣста защипываютъ поверхъ поросенка, сверху смазываютъ водою, кладутъ на противень и ставятъ на 3 ч. въ довольно горячую печь. Вынувъ изъ печи, даютъ остыть. Снявъ тѣсто, поросенка нарѣзаютъ тонкими ломтиками (очень острымъ ножомъ) и заливаютъ паштетъ желтымъ желе. Сверху паштетъ украшаютъ сквозь воронку бѣлымъ маіонезнымъ соусомъ для угря, а съ боковъ шампиньонами и оливками. Къ нему подаютъ холодный соусъ изъ прованскаго масла.

№ 34. Холодный паштетъ изъ индюшки.

Взрѣзаютъ спинку по длинѣ у молодой, жирной, за нѣсколько дней до употребленія заколотой и хорошо выпотрошенной индюшки; отдѣливъ шею, крылья и ноги, вынимаютъ весь костяной остовъ, не попортивъ мяса. Осторожно снятое филе разрѣзаютъ маленькими кусками вмѣстѣ съ 3 куриными филеями и 2 ф. постной телятины отъ задней ноги и также ошпариваютъ, какъ было сказано въ послѣднемъ №, и пропускаютъ сквозь мясорубку. Въ эту мясную массу прибавляютъ $^1/_2$ ф. стертаго до бѣла масла, печенки отъ 3 курицъ и индюшки и $^1/_4$ ф. телячьей печенки (всѣ печенки должны быть ошпарены кипящимъ молокомъ, истолчены въ ступкѣ и протерты сквозь сито), $^1/_2$ ф. бѣлаго хлѣба, размоченнаго въ куриномъ бульонѣ и наполовину отжатаго, 2 цѣльныхъ яйца, 2 желтка, немного соли, 1 чайную ложку бѣлаго перца, столько же паштетнаго или померанцеваго порошка, хорошую чашку сметаны и мадеры по вкусу. На распростертую внутреннюю сторону индюшки кладутъ слой мясной массы въ 1 палецъ толщиной, а на него нарѣзанныя узкими полосками трюфели и мягко сваренный бычій языкъ и накладываютъ такимъ образомъ, попеременно, пока не будетъ издержана вся масса. Натянувъ края кожи, закладываютъ ихъ другъ на друга и зашиваютъ. Затѣмъ индюшку завертываютъ въ салфетку, перевязываютъ тесемкой, кладутъ въ кипящую соленую воду и варятъ въ продолженіе 3 часовъ. Вода въ кастрюлѣ должна быть все время на одинаковой высотѣ. Вынувъ, снимаютъ салфетку, кладутъ паштетъ на доску, накрываютъ другой такой же доской и даютъ остыть. Затѣмъ укладываютъ на длинное блюдо, разрѣзаютъ ножемъ на куски въ $^1/_4$ дм. толщиною и заливаютъ на $^1/_2$ дм. толщиною свѣтло-желтымъ, очень прозрачнымъ мяснымъ желе. Гарнируютъ только сверху и съ боковъ бѣлымъ маіонезнымъ соусомъ № 98 (см. отдѣлъ соусы), выдавленнымъ сквозь бумажную воронку. Этотъ паштетъ приготовляютъ также изъ старыхъ куръ или рябчиковъ. Въ такомъ случаѣ гарнируютъ очищенными ломтиками трюфелей или кусками омара, залитого въ желе на $^1/_2$ дм. толщиной. Можно прибавить, по желанію,

мадеры или марсалы, а также подать соусъ на прованскомъ маслѣ.

№ 35. Гусиный паштетъ.

Филей молодого, откормленнаго, хорошо вычищеннаго гуся, осторожно шпигуютъ иголкой тонко-прокопченнымъ шпикомъ, нарѣзаннымъ узкими полосками; шпиговать надо такимъ образомъ, чтобы между отдѣльными полосками шпика былъ промежутокъ въ 1 дм. Затѣмъ кладутъ гуся въ хорошо глазированный глиняный горшокъ, заливаютъ уксусомъ, смѣшаннымъ пополамъ съ водой и, прибавивъ соли, пару гвоздикъ и англійскаго перца, оставляютъ такъ на 3 часа. Вынувъ гуся, взрѣзаютъ ему спину по длинѣ и осторожно вырѣзаютъ костяной остовъ, не портя кожи. Надо только оставить кости отъ ногъ для того, чтобы не очень обезобразить фигуру гуся. На блюдѣ обливаютъ кипящей водой грудь другого гуся и 2 ф. постной телятины и оставляютъ, пока вода совершенно не остынетъ. Затѣмъ берутъ 4—5 хорошо ошпаренныхъ гусиныхъ печенокъ, толкутъ ихъ въ ступѣ, а мясо гуся рубятъ очень мелко или пропускаютъ сквозь мясорубку и потомъ смѣшиваютъ все вмѣстѣ, прибавляютъ еще размоченный въ бульонѣ кусокъ булки въ $^1/_2$ дм. толщиной, 1 столовую ложку паштетнаго порошка, соли, 2 желтка, мадеры по вкусу, $^1/_4$ ф. свѣжаго, стертаго до бѣла, масла, и, если пожелаютъ, 5—6 мелко нарѣзанныхъ трюфелей и 2 цѣльныхъ яйца; все это нужно перемѣшать, какъ можно лучше. Эту массу укладываютъ (какъ индюшку въ № 34) на распростертую внутреннюю сторону гуся и зашиваютъ наложенныя другъ на друга края кожи. Далѣе приготовляютъ совершенно также, какъ въ прошломъ №. Вмѣсто гуся можно взять глухаря или домашнихъ утокъ. Паштетъ изъ глухаря приготовляютъ и гарнируютъ совершенно также, какъ паштетъ изъ индюшки.

№ 36. Гусиный паштетъ по-англійски.

Гуся чистятъ совершенно такъ же, какъ въ прошломъ №, съ тою только разницею, что внутренность его надо натереть солью. Начинку приготовляютъ слѣдующимъ образомъ: сильно перемѣ-

шиваютъ 1 ф. пропущенной сквось мясорубку говядины вмѣстѣ съ 3. хорошо ошпаренными гусиными печенками, $^1/_4$ ф. телячьей печенки, $^1/_4$ ф. не сильно прокопченнаго шпика (все это должно быть также пропущено сквозь мясорубку), кускомъ размоченной въ бульонѣ булки въ $^1/_2$ дм. толщиною, бѣлымъ толченымъ перцемъ, 2 яйцами, небольшимъ количествомъ соли, $^1/_4$ бут. растопленнаго масла, 2—4 столовыхъ ложки холоднаго бульона и большой рюмкой мадеры; затѣмъ берутъ еще 2 яйца, сваренныхъ въ крутую и разрѣзанныхъ на 6 частей, нарѣзанной кусочками копченой или вареной ветчины, соленый отваренный бычій языкъ (также нарѣзанный кусочками), проваренныя въ винѣ трюфели и копченыя сосиски. На внутреннюю сторону, положеннаго на доску, гуся кладутъ слой начинки въ палецъ толщиною, а на него другой слой, изъ второй массы (яицъ, ветчины и т. д.) и накладываютъ, попеременно, пока все не будетъ издержано. Сложивъ кожу, крѣпко зашиваютъ. Паштетъ завертываютъ въ салфетку и варятъ 3 ч. въ кипящей соленой водѣ, положивъ въ нее 10 зеренъ англійскаго перца и 3 лавровыхъ листа. Также можно влить $^1/_2$ бут. бѣлаго вина. Вынувъ паштетъ, кладутъ между двумя рубильными досками и даютъ остыть. Его гарнируютъ кругомъ трюфелями, шампиньонами или бѣлыми грибами и все заливаютъ на $^1/_4$ дм. толщиною густымъ говяжьимъ студнемъ. Подаютъ съ соусомъ на прованскомъ маслѣ.

№ 37. Гусь, начиненный по французскому способу.

Кладутъ гуся на 3 часа въ маринадъ, состоящій изъ лавровыхъ листьевъ, 5—6 зеренъ англійскаго перца, 10 шарлотокъ, бѣлаго вина и уксуса, взятыхъ по равной части. Начинку приготовляютъ изъ 3 ошпаренныхъ гусиныхъ печенокъ, одного филея утки и нарѣзаннаго маленькими кусочками и пропущеннаго сквозь мясорубку гусинаго потроха; все это перемѣшиваютъ съ 6 мелко нарѣзанными трюфелями, 1 дѣтской ложкой соли и бѣлаго перца, $^1/_4$ ф. свѣжаго масла, сырымъ яйцомъ и размоченнымъ въ бульонѣ кускомъ булки, приблизительно, въ 1 дм. толщиной. Эту начинку кладутъ на гуся со-

вершенно такъ же, какъ было описано въ прошломъ №. И дальнѣйшее приготовленіе такое же.

№ 38. Холодный паштетъ изъ утокъ.

3-мъ хорошо вычищеннымъ молодымъ уткамъ разрѣзаютъ спинки по длинѣ, затѣмъ ихъ натираютъ солью и бѣлымъ перцемъ, обливаютъ стаканомъ мадеры или малаги и оставляютъ такъ на 1 часъ, послѣ чего шпигуютъ филеи хорошимъ копченымъ шпикомъ или трюфелями. Начинку приготовляютъ такимъ образомъ: нарѣзаютъ маленькими четырехугольными кусочками 3 филея старыхъ большихъ утокъ, 2 ф. постной телятины, 1 ф. свинины, $^1/_2$ ф. свѣжаго шпика и, обливъ все кипяткомъ, даютъ остыть. Остывшую массу всыпаютъ въ рѣшето, даютъ стечь водѣ и пропускаютъ два раза сквозь мясорубку. Затѣмъ въ нее прибавляютъ $^1/_2$ ф. хорошо ошпаренной телячьей печенки, 1 утиную печенку, 5—6 шарлотокъ (все это надо мелко изрубить), кусокъ размоченной въ бульонѣ булки, въ 1 дм. толщиной, 2 ложки трюфельной эссенціи, столько же шампиньоновъ или же шампиньонной эссенціи, $^1/_2$ чайной ложки бѣлаго перца, немного натертаго мускатнаго орѣха, 1 чайную ложку паштетнаго порошка, соли и 1 чашку крѣпкаго мясного бульона. Перемѣшавъ все вмѣстѣ, протираютъ деревянной ложкой сквозь рѣшето и, напослѣдокъ прибавляютъ еще 3 цѣльныхъ яйца, 1 ст. мадеры и $^1/_4$ ф. растертаго масла. Затѣмъ начиняютъ утку совершенно такъ же, какъ гуся въ № 35, и утка должна быть точно такъ же приготовлена. Между тѣмъ, часть ломтиковъ шпика кладутъ на 10 минутъ въ кипящую воду и даютъ остыть. Этими ломтиками шпика, повернувъ ихъ кожей внизъ, обкладываютъ паштетную форму. На ломтики шпика кладутъ слой въ $^1/_2$ дм. толщиною вышеописаннаго фарша, а на него утокъ, только не слишкомъ близко одна къ другой и промежутокъ между ними заполняютъ нѣсколькими ломтиками трюфелей. Послѣ чего все обкладываютъ ломтиками шпика и покрываютъ слоемъ тѣста (см. отдѣлъ горячихъ паштетовъ — приготовленіе въ формахъ, лит. С.), въ $^1/_4$ дм. толщиною. Утокъ пекутъ 2 часа въ не очень горячей печи, въ водяной банѣ. Затѣмъ вырѣзаютъ въ тѣстѣ небольшое отвер-

стіе, вливаютъ въ него 2 чашки бульона, свареннаго изъ утиныхъ остатковъ и ставятъ еще на 1 часъ въ печь. Выложивъ на блюдо, даютъ остыть, снимаютъ всю обложку и заливаютъ паштетъ тепловатымъ аспикомъ въ $^1/_4$ дм. толщиною. Подаютъ острый соусъ (Rémoulade).

№ 39. Холодный паштетъ изъ ветчины.

Варятъ до мягкости окорокъ молодой жирной свиньи, который былъ мало прокопченъ и лежалъ въ соли, самое большее 3 недѣли. Какъ только окорокъ остынетъ, снимаютъ кожу и срѣзаютъ мякоть, которую нарѣзаютъ ломтиками въ $^1/_4$ дм. толщиною, затѣмъ кладутъ на блюдо вмѣстѣ съ 12—15 ломтиками трюфелей, наливаютъ пивной стаканъ мадеры и посыпаютъ бѣлымъ перцемъ. Въ этомъ маринадѣ ветчина должна пролежать закрытой часа два; затѣмъ ее вынимаютъ и кладутъ въ кастрюлю въ 1 ложку растопленнаго масла и сильно прогрѣваютъ вмѣстѣ съ виномъ на горячей плитѣ въ продолженіи нѣскольких минутъ. Между тѣмъ надо приготовить начинку. Берутъ 1 ф. свѣжей нежирной телятины, столько же свинины, $^1/_4$ ф. свѣже-посоленаго свиного шпика, рубятъ все вмѣстѣ очень мелко, протираютъ сквозь рѣшето, прибавляютъ еще немного крупнаго перца, два желтка, немного соли, 1 ложку черствой натертой булки и $^1/_2$ ф. сметаны; все это перемѣшиваютъ въ одну массу, и кладутъ слоемъ въ палецъ толщиной, въ обложенную тонкими ломтиками шпика форму; на слой начинки кладутъ ветчину съ трюфелями, затѣмъ опять начинку и т. д., пока все не будетъ издержано. Для перемѣны также можно положить нѣсколько ломтиковъ телячьяго языка. Не накрытую форму (см. отдѣлъ «Горячіе паштеты» лит. С.), прикрываютъ тѣстомъ, ставятъ на 2 часа въ не очень горячую печь и пекутъ, какъ въ № 31. Передъ тѣмъ какъ вынуть изъ печи, прорѣзаютъ въ тѣстѣ небольшія отверстія, сквозь которыя вливаютъ стаканъ вина, смѣшаннаго съ 1 чашкою бульона и даютъ паштету остыть. Снявъ тѣсто съ остывшаго паштета, выкладываютъ его на блюдо, снимаютъ ломтики шпика и покрываютъ паштетъ желе, подаютъ соусъ на прованскомъ маслѣ.

№ 40. Рулетъ изъ свинины.

Вычищаютъ 3-хъ мѣсячнаго поросенка, отрѣзаютъ голову и ноги и срѣзаютъ кожу вмѣстѣ съ жиромъ въ $^1/_2$ дм. толщиною. Для начинки берутъ 3 ф. поросячьяго мяса, 2 ф. телятины и 1 маленькую телячью печенку. Телятину и мясо поросенка слегка ошпариваютъ, удаляютъ жилы и все мясо мелко рубятъ, а затѣмъ пропускаютъ еще сквозь мясорубку. Печенку ошпариваютъ и поступаютъ съ ней, какъ въ № 29, потомъ очень мелко толкутъ въ ступкѣ, протираютъ сквозь волосяное сито, перемѣшиваютъ съ мясомъ и прибавляютъ еще $^1/_4$ ф. мелко изрубленнаго жира, 2 сырыхъ яйца, $^1/_4$ ф. свѣжаго масла, соли, 1 чайную ложку бѣлаго перца и столько же померанцеваго порошка, $^1/_4$ ф. размоченнаго въ бульонѣ бѣлаго хлѣба и, по вкусу, хереса или мадеры. Послѣ чего разрѣзаютъ четыре яйца, каждое на четыре части и нѣсколько трюфелей, сваренныхъ въ бульонѣ съ виномъ, обдаютъ кипяткомъ нѣсколько фисташекъ и очищаютъ ихъ отъ кожицы. Разстилаютъ срѣзанную съ поросенка кожу и на находящійся на ней жиръ кладутъ слой начинки въ 1 палецъ толщиною; на него кладутъ попеременно четвертушки яицъ, ломтики трюфелей, фисташки и нѣсколько кусковъ соленаго, отвареннаго бычьяго языка, затѣмъ снова слой начинки и т. д. пока все не будетъ издержано. Тогда натягиваютъ кожу поверхъ начинки, и зашивъ, завертываютъ въ салфетку, перевязываютъ нитками и кладутъ, (какъ паштетъ изъ индюшки, № 34) въ кипящую соленую воду, въ которой и варятъ 3 часа на не очень сильномъ огнѣ, прибавивъ 1 луковицу, англ. перца и 1 лавровый листъ. Далѣе поступаютъ совершенно также, какъ въ № 34. Подаютъ съ соусомъ изъ прованскаго масла, или съ соусомъ изъ сметаны съ французской горчицей (см. отдѣлъ «Соусы»).

№ 41. Рулеты изъ телятины.

Обрубивъ кость и хорошо обравнявъ переднюю четверть телятины, маринуютъ небольшимъ количествомъ бѣлаго перца, шарлотками и нѣсколькими ломтиками лимона; приготовляютъ

слѣдующую начинку. Ошпариваютъ 1 ф. телячьей печенки, 1/2 ф. свѣжей свинины съ оставленнымъ на ней небольшимъ количествомъ жира и 1 ф. телятины, прибавляютъ размоченный въ бульонѣ кусокъ булки въ 1 дм. толщиною, рубятъ очень мелко и протираютъ сквозь рѣшето. Затѣмъ примѣшиваютъ сюда 1 чайную ложку перца, столько же паштетнаго порошка, соли, 1/4 ф. растертаго свѣжаго масла и 2 цѣльныхъ яйца; снявъ съ телятины маринадъ, кладутъ на нее приготовленную массу, обкладываютъ телятину ломтиками трюфелей, нѣсколькими ломтиками языка и кусочками ветчины, затѣмъ свертываютъ, плотно завязываютъ, завертываютъ въ салфетку и, зашивъ ее, кладутъ въ кипящій мясной бульонъ, въ который прибавлено 1/2 бут. бѣлаго вина, 1 лавровый листъ и нѣсколько зеренъ англ. перца; варятъ 2 1/2 часа. Снявъ салфетку, кладутъ рулетъ на нѣкоторое время подъ маленькій гнетъ, а потомъ обливаютъ освѣтленнымъ полуостывшимъ бульономъ (на 1 1/2 бут. бульона кладутъ 8 пластинокъ бѣлаго желатина и очищаютъ, какъ ланспикъ № 1). Рулетъ покрываютъ этимъ бульономъ на 1/2 дм. толщиной. Подаютъ съ соусомъ изъ прованскаго масла.

№ 42. Рулетъ изъ говядины.

Берутъ самый лучшій бычій языкъ и кладутъ на 8 дней въ соленую воду. По прошествіи этого времени берутъ четырехугольный кусокъ покромки (отъ молодой скотины) такой же длины, какъ языкъ, какъ можно лучше снимаютъ съ нее кожу, плоско выбиваютъ, посыпаютъ солью и бѣлымъ перцемъ и сплошь укладываютъ ломтиками вареной ветчины. Послѣ чего вынимаютъ языкъ изъ соленой воды, хорошо расправляютъ его въ длину, снимаютъ кожу, срѣзаютъ излишекъ мяса съ толстаго конца (горло) и, уложивъ на покромку, свертываютъ ее и перевязываютъ крѣпкой ниткой. Далѣе съ этимъ рулетомъ поступаютъ совершенно также, какъ было раньше описано, гарнируютъ маринованными грибами и нарѣзаннымъ желе и подаютъ соусъ изъ прованскаго масла или хрѣновый. Начинку можно приготовить еще другимъ образомъ. Берутъ 2 ф. постной телятины, безъ пленки и 1 ф. ветчины безъ

кожи. Телятину нарѣзаютъ маленькими кусочками и обливаютъ кипяткомъ. Свинину же нарѣзаютъ только маленькими четырехугольными кусочками, затѣмъ пропускаютъ все сквозь мясорубку, прибавляютъ маленькую, ошпаренную, очищенную отъ пленки, мелко-изрубленную телячью печенку, 2 цѣльныхъ яйца, кусокъ размоченной въ бульонѣ булки, соль, 1/2 чайной ложки мускатнаго орѣха, столько же бѣлаго перца, 4 мелко-изрубленныхъ трюфеля и 1 ст. мадеры. Этотъ фаршъ накладываютъ въ 1/2 дм. толщиной на плоско выбитый кусокъ мяса, а далѣе кладутъ попеременно тонкіе кусочки шпика съ тонко нарѣзанными кусочками языка, раковыя шейки и нѣсколько шампиньоновъ, затѣмъ свертываютъ, какъ прежде описанные рулеты и варятъ; наконецъ, еще прибавляютъ 4 ошпаренныхъ телячьихъ ножки, 1/2 бут. бѣлаго вина, 1 очищенную луковицу, 10 зеренъ англійск. перца, столько же простого перца и варятъ все до готовности. Студень, въ которомъ варился языкъ, освѣтляютъ совершенно также, какъ ланспикъ, заливаютъ имъ холодный рулетъ на 1/4 дм. толщиной и ставятъ на холодъ. Рулетъ нарѣзаютъ тонкими ломтиками и подаютъ на длинномъ блюдѣ. Подаютъ или маіонезный соусъ № 98, или № 99, или какой-либо другой соусъ на прованскомъ маслѣ.

№ 43. Заливное изъ поросенка.

Ошпаривъ переднія ноги хорошаго поросенка вмѣстѣ съ двумя телячьими ножками, чисто моютъ ихъ, наливаютъ холодною водою (чтобы вода покрыла мясо) и ставятъ варить, прибавивъ, по вкусу, соли, очищенную луковицу, 12 зеренъ англійск. перца и 2 лавровыхъ листа. Пѣну тщательно снимаютъ и, когда мясо будетъ готово, его вынимаютъ и нарѣзаютъ маленькими кусочками. Варившійся студень очищаютъ, какъ ланспикъ № 1, и затѣмъ прибавляютъ въ него еще сокъ изъ одного лимона и 1 взбитый бѣлокъ. Все это перемѣшиваютъ на горячей плитѣ, выливаютъ въ салфетку и даютъ протечь сквозь нее. Дно формы выкладываютъ нѣсколькими листиками петрушки и ломтиками лимона, кладутъ кусочки поросенка, наливаютъ очищенный студень и выставляютъ

на холодъ. Этотъ студень подаютъ съ хрѣновымъ соусомъ. Также можно приготовить и переднюю телячью четверть. А кто желаетъ, можетъ сварить ихъ вмѣстѣ.

№ 44. Студень изъ поросячьей головки.

Разрубленную пополамъ голову поросенка (вынувъ изъ нея мозги) чисто моютъ въ холодной водѣ вмѣстѣ съ кускомъ отъ шеи и 2 ножками, затѣмъ ошпариваютъ, снова моютъ и ставятъ вариться, обильно наливъ холодной водой. Прибавивъ англ. перца, 1 лавровый листъ, 1 очищенную луковицу, варятъ, снимая пѣну, пока не поспѣетъ, затѣмъ, вынувъ мясо, его нарѣзаютъ очень маленькими четырехугольными кусочками, кладутъ въ форму и заливаютъ освѣтленнымъ (какъ было сказано въ прошломъ №) и процѣженнымъ сквозь салфетку студнемъ, который долженъ вполнѣ покрыть мясо. Точно также приготовляютъ телячью головку.

№ 45. Маринованные гуси.

Хорошо выпотрошенныхъ, обмытыхъ холодной водой, не очень жирныхъ гусей, обливаютъ кипяткомъ и оставляютъ въ немъ до его охлажденія. Послѣ чего гусей кладутъ въ холодную воду, которая должна ихъ покрыть вполнѣ и, прибавивъ соли, три лавровыхъ листа, англ. перца, 8 зеренъ простого перца и уксуса (на 2 гуся берутъ $^1/_2$ бут.) варятъ, пока не сдѣлаются мягкими, часто снимая пѣну. Вынувъ гусей, взбиваютъ два бѣлка и кладутъ въ очищенный бульонъ, ставятъ его на горячую плиту, не дозволяя кипѣть, затѣмъ прибавляютъ еще 10—12 пластинокъ распущеннаго желатина и, когда бѣлокъ свернется и отдѣлится отъ студня, процѣживаютъ сквозь салфетку. Куски гуся, вмѣстѣ съ приправами, укладываютъ въ подходящую форму, выложенную ломтиками лимона, заливаютъ прозрачнымъ желе и ставятъ на холодъ. Приправа состоитъ изъ очищенныхъ, нарѣзанныхъ ломтиками трюфелей и маринованной свеклы, вырѣзанной зубчиками. Вмѣсто желатина, можно поварить вмѣстѣ съ гусями 3 телячьихъ ножки или взять вмѣсто нихъ $^1/_2$ бут. ланспика № 1.

№ 46. Начиненный угорь.

У очень большого угря взрѣзаютъ спинку и, выбравъ все негодное, хорошенько обмываютъ, натираютъ крупнымъ бѣлымъ перцемъ и солью, обкладываютъ ломтиками лимона и лука и оставляютъ такъ на 2 часа. Берутъ 2 утиныхъ филея, 1 очищеный отъ кожи, ошпаренный, нарѣзанный маленькими кусками телячій языкъ и пропускаютъ все сквозь мясорубку вмѣстѣ съ ложкой шарлотокъ. Полученную мясную массу перемѣшиваютъ съ 1/2 чайной ложкой бѣлаго перца, небольшимъ количествомъ соли, нѣсколькими очищенными, мелко изрубленными трюфелями, 1 желткомъ, 1 цѣльнымъ яйцомъ, 1 чашкой натертой черствой булки, 1/2 ф. растертаго до бѣла масла и 1 ст. бѣлаго вина. Давъ угрю обсохнуть, вырѣзаютъ кость, накладываютъ начинку, тотчасъ же зашиваютъ и завертываютъ въ чистую салфетку. Перевязавъ салфетку тонкой ниткой, кладутъ въ рыбный котелъ, въ которомъ, предварительно, вскипятили воду съ 10 зернами англ. перца, 4 лавровыми листами, 3 очищенными луковицами и хорошей ложкой соли. Въ этой водѣ варятъ завернутаго угря 1 часъ, послѣ чего его вынимаютъ и даютъ остыть въ салфеткѣ. Вынувъ изъ салфетки, кладутъ на доску, снимаютъ съ него кожу и нарѣзаютъ тонкими ломтиками. Затѣмъ укладываютъ на подставку изъ желе и гарнируютъ вокругъ краснымъ и нарѣзаннымъ желтымъ желе. Подаютъ маіонезный соусъ.

№ 47. Разныя рыбы въ желе.

Снявъ кожу съ холодной сваренной лососины, нарѣзаютъ ее красивыми звеньями и укладываютъ ихъ въ форму попеременно съ очищеннымъ студнемъ (см. предисловіе къ маіонезамъ). Прежде всего въ форму вливаютъ желе на 1 дм. вышиною и, давъ ему застыть, кладутъ холодную рыбу и кладутъ въ такомъ порядкѣ, пока форма не будетъ наполнена. Также можно прибавить раковыхъ шеекъ. Когда форма будетъ наполнена, въ нее наливаютъ желе или аспикъ и ставятъ на холодъ. Застывшее желе выкладываютъ на блюдо и гарнируютъ зеленой петрушкой, ломтиками лимона или яйцами,

сваренными въ крутую, и разрѣзанными на четыре части. Подаютъ съ французскимъ маіонезнымъ соусомъ (см. отдѣлъ «Соусы»). Точно также можно приготовлять судака, маленькихъ щучекъ, большихъ форелей и окуней, и кромѣ упомянутаго соуса, можно подать хрѣновый соусъ со сметаной.

Заливное изъ осетрины.

Варятъ рыбу, не разрѣзая, совершенно также, какъ въ № 16. Когда остынетъ, нарѣзаютъ звеньями, кропятъ выжатымъ лимоннымъ сокомъ, поливаютъ бѣлымъ виномъ и оставляютъ въ такомъ видѣ на 1 часъ. Затѣмъ нарѣзаютъ маленькими кусками, а далѣе приготовляютъ совершенно также, какъ было только что описано въ рыбномъ желе. Для приправы употребляютъ попеременно: капорцы и ломтики телячьяго языка. Подаютъ съ соусомъ, приготовленнымъ съ французской горчицей

Заливная стерлядь.

Вычищенную, обмытую стерлядь разрѣзаютъ на куски въ 2 дм. длиною и варятъ ихъ въ рыбномъ бульонѣ (№ 8). Вынувъ изъ бульона, даютъ остыть и снимаютъ кожу. Въ желе вливаютъ 1/2 бут. бѣлаго вина. Наливъ желе (вышиною въ 1 дюймъ) въ форму, даютъ застыть, затѣмъ кладутъ рыбу, попеременно съ шейками раковъ и снова заливаютъ желе, которое должно быть полуостывшимъ, такъ какъ, въ противномъ случаѣ, можетъ распуститься желе, налитое раньше; когда застынетъ кладутъ опять рыбу и продолжаютъ въ такомъ родѣ, пока форма не будетъ полна. Застывшее желе выкладываютъ на блюдо, сверху гарнируютъ трюфелями разрѣзанными на 4 части и подаютъ съ какимъ угодно маіонезнымъ соусомъ.— Очень вкусны заливные лещи, а также и карпы. Ихъ подаютъ съ хрѣновымъ соусомъ. Эти обѣ рыбы годятся для завтрака и ужина.

№ 48. Угорь въ аспикѣ.

Угря средней величины взрѣзаютъ отъ головы до хвоста, чистятъ, хорошо обмываютъ, нарѣзаютъ кусками въ 2 дюйма

длиною, посыпаютъ бѣлымъ перцемъ и солью, обкладываютъ ломтиками лимона и шарлотокъ, листьями петрушки и ставятъ въ холодное мѣсто на 3 часа. Въ продолженіи $^1/_4$ часа кипятятъ въ кастрюлѣ воду съ 1 ложкой соли, 8 зернами англійскаго перца, 1 лавровымъ листомъ и 1 вычищенной луковицей, а кто желаетъ можетъ прибавить еще 1 бут. бѣлаго вина или $^1/_4$ бут. ренсковаго уксуса. Вынутые изъ маринада куски рыбы кладутъ въ кипящій бульонъ и варятъ на слабомъ огнѣ, часто снимая пѣну, пока не будетъ готово. Вынувъ рыбу увариваютъ и очищаютъ бульонъ и для приданія хорошаго вкуса и цвѣта прибавляютъ въ него 1 чайную ложку трюфельной эссенціи. На $^1/_4$ бут. бульона кладутъ 8 пластинокъ бѣлаго желатина, размоченнаго въ холодной водѣ, прибавляютъ 2 разболтанныхъ бѣлка и оставляютъ до тѣхъ поръ пока бѣлокъ совершенно не отдѣлится отъ бульона и послѣдній сдѣлается прозрачнымъ; тогда процѣживаютъ его сквозь салфетку. Вмѣсто желатина можно взять $^1/_4$ бут. телячьяго желе или ланспика. Очищенную отъ кожи рыбу кладутъ рядами въ форму поперемѣнно съ слѣдующими приправами: 50 очищенными раковыми шейками и тушенымъ холоднымъ сладкимъ мясомъ. Каждый рядъ надо залить аспикомъ, а далѣе поступить какъ въ № 47.

№ 49. Заливная лососина.

Съ отваренной лососины или какой-либо другой хорошей рыбы, снимаютъ кожу и укладываютъ рыбу на сдѣланную изъ риса подставку (см. предисловіе къ маіонезамъ). Затѣмъ заливаютъ ее на $^1/_4$ дм. толщиною тепловатымъ рыбнымъ или говяжьимъ желе и, какъ только застынетъ, гарнируютъ раковыми шейками, трюфелями, шампиньонами и mixed pickles, а кругомъ кладутъ цвѣтное изрубленное или нарѣзанное желе. Подаютъ соусъ изъ прованскаго масла или хрѣновый.

№ 50. Заливная дичь.

Вырѣзаютъ филеи у 6—8 штукъ зажаренной молодой дичи съ бѣлымъ мясомъ, осторожно выбираютъ кости, снимаютъ кожу, а мясо нарѣзаютъ поперекъ ломтиками, и укладываютъ

ихъ въ форму, попеременно съ полуостывшимъ желе (см. предисловіе къ маіонезамъ) пока форма не будетъ полна. Дичь должна быть обильно покрыта желе. Когда застынетъ, опрокидываютъ форму на круглое блюдо и гарнируютъ тѣмъ же самымъ желе. Для заливного можно также взять мелко нарѣзанное, очень нѣжное мясо жареной козули и филе зайца или лося. Подаютъ съ французскимъ маіонезнымъ соусомъ.

№ 51. Заливной фазанъ.

Нарѣзаютъ ломтиками филей хорошо зажареннаго, нашпигованнаго фазана, обмакиваютъ каждый ломоть отдѣльно въ тепловатое желе (см. предыдущій №), переворачиваютъ въ немъ и укладываютъ въ видѣ вѣнка на блюдо, а затѣмъ ставятъ въ холодное мѣсто. Края блюда гарнируютъ нарѣзаннымъ желе, а середину заполняютъ нѣжными спаржевыми головками, кочешками цвѣтной капусты, шампиньонами и бѣлыми грибами. Зимою можно положить фазана на ледяную подставку (см. предисловіе) и гарнировать его маіонезнымъ соусомъ для угря.

№ 52. Фазанъ и рябчики въ желе.

Въ форму кладутъ поперемѣнно филеи зажаренной дичи съ тонко приготовленнымъ желе изъ курицы (см. предыдущій №) и ломтики трюфелей, пока форма не будетъ полна. Подаютъ холоднымъ съ соусомъ на прованскомъ маслѣ (№ 99). Въ форму можно положить также сладкое мясо, тушеное въ куриномъ бульонѣ. Можно подать французскій маіонезный соусъ.

№ 53. Заливное изъ глухаря.

Нашпигованнаго глухаря кладутъ на 24 часа въ кислое вино, смѣшанное пополамъ съ водою, а затѣмъ варятъ въ большомъ количествѣ слабаго бульона, прибавивъ еще 4 телячьихъ ножки, нѣсколько ломтиковъ лимона, немного соли и нѣсколько зеренъ англійскаго перца. Вынувъ дичь изъ соуса, снимаютъ кожу, нарѣзаютъ мясо поперекъ волоконъ тонкими кусками въ $^1/_2$ дм. величиною, укладываютъ въ форму поперемѣнно съ ломтиками трюфелей и заливаютъ прозрачнымъ

желе (см. предисловіе къ маіонезамъ), въ которое также можно прибавить тотъ соусъ, въ которомъ варился глухарь и ставятъ на холодъ. Это блюдо подается къ завтраку.

№ 54. Заливной окорокъ.

Сваренный нѣжный, мягкій окорокъ отъ молодой свиньи, нарѣзаютъ не особенно тонкими ровными ломтями и кладутъ ихъ въ форму, попеременно, съ нѣсколькими маленькими маринованными луковками и ломтиками тушенаго телячьяго языка, а затѣмъ заливаютъ холоднымъ желе (см. предисл. къ маіонезамъ). Подаютъ съ соусомъ на прованскомъ маслѣ съ французской горчицей (см. «Соусы»).

№ 55. Языкъ въ желе.

Съ соленаго, мягко свареннаго, бычьяго языка снимаютъ кожу, нарѣзаютъ его очень тонкими кусочками и придаютъ имъ четырехугольную форму. 3 свѣжихъ яйца варятъ въ мѣшечекъ, даютъ остыть и нарѣзаютъ не особенно тонкими ломтиками. Въ круглую плоскую форму укладываютъ попеременно ломтики языка и яицъ, чтобы лежали близко другъ около друга и, наполнивъ форму, обильно заливаютъ прозрачнымъ аспикомъ (см. предисловіе къ маіонезамъ). Застудивъ, подаютъ съ какимъ-нибудь соусомъ на прованскомъ маслѣ.

№ 56. Гусиная печенка въ аспикѣ.

6 начисто вымытыхъ гусиныхъ печенокъ прошпиговываютъ хорошими трюфелями, нарѣзанными очень тонкими полосками (на каждую печенку надо 4—5 полосокъ) и тушатъ ихъ 1/4 часа на слабомъ огнѣ въ бульонѣ съ мадерой, взятыхъ по равной части, причемъ надо замѣтить, что печенки должны быть обильно покрыты бульономъ. Снявъ съ огня, оставляютъ ихъ въ соусѣ, пока не остынутъ, а затѣмъ нарѣзаютъ ломтиками. У мягко зажареннаго зайца, когда онъ остынетъ, вырѣзаютъ филей, рѣжутъ его тоненькими ломтиками, берутъ блюдце очищенныхъ цѣльныхъ раковыхъ шеекъ и кладутъ все, какъ уже извѣстно, рядами въ форму; прежде всего наливаютъ желе въ 1 дм. толщиною, затѣмъ, когда оно за-

стынетъ, кладутъ ломтики гусиной печенки и т. д., пока форма не будетъ полна. Тогда ставятъ ее на холодъ и, когда застынетъ, опрокидываютъ на середину желе, приготовленнаго въ видѣ подставки (см. предисловіе къ маіонезамъ). Кромѣ того гарнируютъ кругомъ залитыми въ желе шампиньонами и такими же трюфелями. Затѣмъ примѣшиваютъ въ бѣлый соусъ № 98 еще $^1/_2$ чашки мелко нарѣзанныхъ трюфелей и такое же количество шампиньоновъ, и кладутъ эту смѣсь въ пустую середину такимъ образомъ, чтобы она выступала на 1 дм. выше формы. Соусъ еще украшаютъ коротко срѣзаннымъ крессомъ. Можно положить въ желе гусиную печенку безъ всякихъ приправъ. Еще лучше употребить для этого кушанья страсбургскія гусиныя печенки (въ каменныхъ банкахъ).

№ 57. Телячьи мозги въ аспикѣ.

2 большихъ телячьихъ мозга ошпариваютъ водой, снимаютъ пленку и тушатъ, пока не поспѣютъ, въ крѣпкомъ бульонѣ, прибавивъ немного соли и бѣлаго перца. Вынувъ изъ бульона, остуживаютъ, рѣжутъ ломтиками въ $^1/_4$ дл. толщиною и укладываютъ въ форму, попеременно, съ шейками раковъ и нѣсколькими ломтиками трюфелей и заливаютъ все хорошимъ куринымъ желе (см. предисловіе къ маіонезамъ). Когда застынетъ, подаютъ съ тонкимъ соусомъ на прованскомъ маслѣ. Такимъ же образомъ можно приготовить сладкое мясо.

№ 58. Дичь съ яблоками.

4—8 шт. хорошо зажаренныхъ рябчиковъ или тетерекъ, кладутъ на блюдо и даютъ остыть. Между тѣмъ чистятъ десятокъ антоновскихъ яблокъ, нарѣзаютъ ихъ ломтиками, кладутъ въ кастрюлю, вливаютъ пивной стаканъ кислаго вина, кладутъ сахару по вкусу и развариваютъ ихъ въ кисель. Затѣмъ прибавляютъ двѣ ложки брусничнаго варенья, хорошо перемѣшиваютъ и протираютъ сквозь волосяное сито. Филеи разрѣзаютъ пополамъ, вынимаютъ кости, складываютъ всѣ половинки филеевъ на блюдо, покрываютъ ихъ въ $^1/_4$ дюйма толщиною яблочнымъ мармеладомъ и даютъ остыть. Такимъ

же образомъ можно приготовить молодыхъ куръ и индюшекъ, а также холодную телятину въ перемежку съ курицами. Потомъ все покрываютъ желе, положивъ его въ $^1/_8$ дюйма толщиною и обильно гарнируютъ на блюдѣ куринымъ желе, укладывая его въ видѣ вѣнка и подаютъ на столъ.

№ 59. Холодные фазаны.

Вырѣзаютъ филеи у фазана и 3 куропатокъ, которые должны быть хорошо зажарены и остужены; берутъ соусъ, въ которомъ они жарились (онъ долженъ быть чистый, прямо полученный отъ жарившейся дичи, безъ малѣйшей примѣси сметаны), даютъ ему остыть и снимаютъ жиръ, затѣмъ прибавляютъ $^1/_4$ бут. прозрачнаго соуса изъ подъ жареной телятины, столько же соуса изъ подъ дичи. 4 трюфеля, проваренныхъ въ винѣ вмѣстѣ съ бульономъ и нарѣзанныхъ очень тонкими ломтиками, $^1/_2$ чашки мадеры и сокъ изъ $^1/_2$ лимона. Если соусъ окажется недостаточно крѣпкимъ, то прибавляютъ еще двѣ пластинки желатина. Нарѣзавъ филеи фазана и куропатокъ тонкими ломтиками, окунаютъ ихъ въ тепловатое желе. Это повторяютъ нѣсколько разъ, чтобы куски покрылись соусомъ на $^1/_4$ дюйма толщиною. Затѣмъ укладываютъ ломтики вѣнкомъ въ 2 пальца вышиною на круглое блюдо, оставляя свободной середину, которую заполняютъ маринованными зелеными огурчиками, шампиньонами, спаржевыми головками, и кочешками цвѣтной капусты. Края гарнируютъ цвѣтнымъ изрубленнымъ желе. Приготовляютъ слѣдующій соусъ. Берутъ $^1/_2$ бут. краснаго соуса изъ подъ телятины и такое же количество консоме, прибавляютъ 1 ст. мадеры или кислаго бѣлаго вина, 2 шарлотки, 1 чайную ложку трюфельной или шампиньонной эссенціи и, накрывъ, варятъ на слабомъ огнѣ, давая укипѣть одной части, а затѣмъ употребляютъ, какъ было сказано выше. Середину блюда заполняютъ mixed pickles, сливами, маленькими зелеными огурчиками, мелкими бобами и цвѣтной капустой, и все перемѣшиваютъ между собой. На верхъ втыкаютъ букетъ ключевого кресса; гарнируютъ бѣлымъ маіонезнымъ соусомъ для угря. Это блюдо можно приготовить изъ

индюшки, молодыхъ утокъ, куриныхъ филеевъ, а также изъ нѣжной зажаренной телятины или поросенка.

Фаршированныя котлеты изъ рябчиковыхъ филеевъ. Берутъ самую свѣжую дичь и, хорошенько вычистивъ, вырѣзаютъ филеи, приблизительно 4—5 штукъ, кладутъ на блюдо, обливаютъ кипящимъ молокомъ или водою и оставляютъ до тѣхъ поръ, пока жидкость не простынетъ. Затѣмъ срѣзаютъ филеи въ длину по кости и вырѣзаютъ изъ каждаго по кусочку мяса, такъ чтобы получилась небольшая ямочка, но при этомъ филей не долженъ быть прорѣзанъ насквозь. Вырѣзанные со всѣхъ филеевъ кусочки мяса рубятъ очень мелко и перемѣшиваютъ съ маленькимъ кускомъ размоченной булки, щепоткой бѣлаго перца, солью, 1 желткомъ, ложкой растертаго масла, 2—3 столовыми ложками сметаны и нѣсколькими тоненькими кусочками трюфелей. Хорошо перемѣшанную начинку кладутъ въ вырѣзанныя въ филеяхъ ямки и, положивъ одну половинку филея на другую, обравниваютъ ихъ и придаютъ съ одного конца продолговатый видъ. Начиненные филеи слегка посыпаютъ солью, валяютъ въ желткѣ, чуть-чуть разведенномъ водою, затѣмъ въ сухаряхъ, взятыхъ пополамъ съ мукою, кладутъ въ кипящее масло и поджариваютъ на слабомъ огнѣ, слегка зарумянивая съ обѣихъ сторонъ. Остывшіе филеи покрываютъ тепловатымъ желе, приготовленнымъ слѣдующимъ образомъ изъ остатковъ дичи. Изъ костей и всѣхъ остатковъ дичи варятъ бульонъ. На каждые 2 стакана бульона берутъ рюмку марсалы и ложку соуса изъ подъ дичи (съ соуса надо предварительно снять жиръ). На стаканъ такой смѣси кладутъ 3 пластинки бѣлаго желатина и, когда онъ совершенно распустится и желе полуостынетъ и начнетъ крѣпнуть, укладываютъ готовыя котлеты на блюдо и заливаютъ каждую полной столовой ложкою желе. Застывшія котлеты укладываютъ вѣнкомъ на блюдо, а въ середину кладутъ зеленые огурчики, кочешки цвѣтной капусты, спаржевыя головки и гарнируютъ по краю нарѣзаннымъ желе. Подаютъ соусъ на прованскомъ маслѣ. Можно также приготовить такія котлеты изъ рыбы, только ихъ надо покрыть желтымъ желе. Рыбныя котлеты можно положить поперемѣнно съ котлетами изъ дичи.

Такимъ же образомъ приготовляютъ котлеты изъ курицы; покрываютъ ихъ желе изъ курицы. Кто желаетъ можетъ взять филеи цыплятъ или сѣрыхъ куропатокъ.

№ 60. Анчоусовое масло.

8 анчоусовъ мочатъ въ водѣ, снимаютъ кожу, выбираютъ кости и мелко толкутъ въ ступкѣ. Затѣмъ смѣшиваютъ съ 1/2 ф. свѣжаго масла и протираютъ все сквозь частое сито. Анчоусовое масло употребляется для соусовъ и для бутербродовъ, на которые положены ломтики яицъ.

№ 61. Масло изъ шарлотокъ.

Очень мелко толкутъ въ ступкѣ 10 шарлотокъ съ 1/2 чайной ложкой горчицы и, протеревъ сквозь сито, прибавляютъ немного кайенскаго перца, сокъ изъ 1/2 лимона, 1/2 фун. свѣжаго масла и перемѣшиваютъ все, какъ можно лучше. Подаютъ къ холоднымъ кушаньямъ.

№ 62. Масло изъ омаровъ.

Раковыя клешни и икру толкутъ очень мелко въ каменной ступкѣ, затѣмъ перемѣшиваютъ съ 1/2 фун. свѣжаго масла и протираютъ сквозь сито, послѣ чего прибавляютъ еще немного соли, мускатнаго орѣха или бѣлаго перца.

№ 63. Масло изъ трюфелей.

10 вычищенныхъ трюфелей провариваютъ въ винѣ пополамъ съ бульономъ. Давъ остыть, мелко толкутъ въ каменной ступкѣ, протираютъ сквозь сито, перемѣшиваютъ съ 1/2 фун. свѣжаго масла и вторично протираютъ сквозь сито.

№ 64. Масло изъ шампиньоновъ.

Берутъ 15—20 шампиньоновъ (см. предисловіе къ грибамъ), затѣмъ мелко толкутъ, перемѣшиваютъ съ 1/2 ф. свѣжаго масла и протираютъ сквозь сито.

№ 65. Масло съ горчицей по-англійски.

4 круто-сваренныхъ желтка протираютъ сквозь сито вмѣстѣ съ 1 ложкой французской или англійской горчицы, небольшимъ количествомъ перца и соли и 1/2 ф. свѣжаго масла. Употребляется для бутербродовъ.

№ 66. Пряное масло къ завтраку.

6 очень мелко изрубленныхъ сарделекъ (предварительно вымытыхъ въ водѣ и очищенныхъ отъ костей), 3 желтка, сваренные въ крутую, 1 чайную ложку мелко изрубленнаго эстрагона и столько же французской горчицы протираютъ съ 1/2 ф. масла сквозь сито. Такое масло можно приготовить изъ однѣхъ сарделекъ безъ остальныхъ приправъ. Подаютъ къ жареному или печеному картофелю.

№ 67. Маленькіе бутерброды къ завтраку.

Нарѣзаютъ булку маленькими четырехугольными кусочками, намазываютъ масломъ изъ трюфелей и кладутъ на каждый кусочекъ тонко отрѣзанный ломтикъ жареной дичи. Булку также можно намазать масломъ изъ шампиньоновъ, омаровъ или анчоусовъ. Если хлѣбъ намазанъ масломъ изъ шампиньоновъ, то, вмѣсто дичи, кладутъ ломтики жареной телятины. Для приготовленія обыкновенныхъ и англійскихъ бутербродовъ особенно пригодны тонко нарѣзанные ломтики ветчины и бычьяго языка. Также очень вкусна свѣжая ливерная колбаса. Далѣе можно на намазанные свѣжимъ масломъ бутерброды положить ломтики яицъ, сваренныхъ въ крутую, а вокругъ нихъ половинки сарделекъ. Вмѣсто яицъ, можно взять ломтики ветчины. Можно рекомендовать булочки, посыпанныя пармезаномъ, надъ которымъ надо подержать каленое желѣзо столько времени, чтобы сыръ слегка зарумянился. Такіе различно приготовленные бутерброды укладываютъ рядами на тарелку и подаютъ на столъ.

№ 68. Масло съ мадерой.

1/2 фун. свѣжаго несоленаго масла, 1/4 ф. натертаго швейцарскаго сыра, нѣсколько ложекъ мадеры или марсалы (по-

слѣднее лучше) протираютъ сквозь частое сито и ставятъ на холодъ. Масло съ мадерой лучше всего годится для маленькихъ бутербродовъ; берутъ польскій хлѣбъ или домашнюю булку, нарѣзаютъ тонкими ломтиками и намазываютъ описаннымъ масломъ. Бутерброды выкалываютъ маленькими зубчатыми формами изъ жести, и кладутъ тонко нарѣзанные кусочки различной жареной дичи, нѣжной вареной ветчины или жареной телятины. Нѣсколько ломтиковъ хлѣба подаютъ только намазанными масломъ. Бутерброды укладываютъ пирамидкой на мелкое блюдо и гарнируютъ по краю нарѣзаннымъ, хорошимъ желе изъ курицы.

№ 69. Маленькіе паштеты изъ ветчины.

Протираютъ сквозь частое сито 1/2 ф. свѣжаго несоленаго масла вмѣстѣ съ 1/2 ф. постной вареной ветчины (сначало мелко изрубленной и затѣмъ истолченной въ ступкѣ), 2-мя столовыми ложками натертаго пармезана и 3 хорошо вымоченными французскими сардельками, очищенными отъ костей. Эту массу кладутъ на 1/4 дюйма въ смазанныя миндальнымъ масломъ маленькія круглыя формы и ставятъ на ледъ. Затѣмъ выкладываютъ на ломтики булки, приготовленной какъ въ предыдущемъ №, только булку не надо намазывать масломъ. На каждый кусокъ кладутъ по нѣсколько ломтиковъ мелко нарѣзанныхъ трюфелей, а на нихъ тоненькіе кусочки желе изъ курицы. Уложивъ пирамидкой гарнируютъ такимъ же образомъ какъ въ послѣднемъ №.

№ 70. Сандвичи по-французски.

1/2 ф. очень мелко нарѣзанной вареной, холодной ветчины перемѣшиваютъ съ mixed pickles, 1 чайной ложкой горчицы, бѣлымъ перцемъ и 1/2 ф. свѣжаго масла. Эту массу намазываютъ на четырехугольные куски булки, а сверху кладутъ жареную телятину или дичь.

№ 71. Сандвичи по-англійски.

Берутъ французскій маіонезный соусъ (см. соусы), приготовленный на самомъ лучшемъ прованскомъ маслѣ съ 2-мя

сырыми, двумя растертыми желтками, сваренными въ крутую, и чайной ложкой французской или англійской горчицы. Въ соусъ прибавляютъ 10 очень мелко нарѣзанныхъ трюфелей, 10 мелко нарѣзанныхъ шампиньоновъ и $^1/_4$ ф. мелко нарѣзаннаго холоднаго, соленаго, бычьяго языка На 1 часть трюфелей и шампиньоновъ берутся 2 части языка. Этой массой намазываютъ четырехугольные кусочки булки въ $^1/_8$ дюйма толщиною, а сверху кладутъ тоненькіе ломтики различной жареной дичи, также омара и холодную рыбу и покрываютъ тонкими ломтиками холоднаго мясного желе. Бутерброды укладываютъ горкой на круглое стеклянное блюдо и гарнируютъ нарѣзаннымъ мяснымъ желе, перекладывая его коротко-срѣзаннымъ ключевымъ крессомъ.

№ 72. Американскіе бутерброды.

$^1/_2$ ф. ветчины и столько же соленаго, варенаго бычьяго языка нарѣзаютъ самыми тонкими ломтиками и разрѣзаютъ ихъ на тонкія полоски. Столовую ложку нарѣзанныхъ, вычищенныхъ огурцовъ безъ сѣмячекъ перемѣшиваютъ съ такимъ же количествомъ тушеныхъ шампиньоновъ, 1 чайной ложкой французской горчицы и $^1/_4$ ф. свѣжаго масла. Все это вмѣстѣ протираютъ сквозь рѣшето. Протертую массу приправляютъ мелко нарѣзанными, очищенными отъ кожи, фисташками. Это масло намазываютъ на красиво нарѣзанные четырехугольные куски булки и кладутъ на каждый кусокъ ломтики жареной говядины или яицъ, сваренныхъ въ мѣшечекъ.

№ 79. Французскій хлѣбъ.

$^1/_2$ ф. свѣжаго масла протираютъ сквозь частое сито, вмѣстѣ съ 10-ю вымытыми, очищенными отъ костей, мелко изрубленными французскими сардельками. Затѣмъ прибавляютъ $^1/_4$ ф. соленаго, мягко свареннаго холоднаго языка, $^1/_4$ ф. хорошей холодной, жареной телятины (то и другое надо нарѣзать самыми тонкими полосками въ $1^1/_2$ дюйма длиною), вычищенный тотчасъ же нарѣзанный огурецъ безъ сѣмячекъ и $^1/_8$ ф. ошпаренныхъ фисташекъ, очищенныхъ отъ кожицы. Все это перемѣшиваютъ съ масломъ. Берутъ длинный польскій хлѣбъ въ

5 коп., разрѣзаютъ его въ длину пополамъ и выбираютъ изъ обѣихъ половинокъ мякоть такимъ образомъ, чтобы корка кругомъ оставалась въ $^1/_4$ дюйма толщиною. Обѣ половинки наполняютъ вышеописанной массой и, обравнявъ ножемъ, складываютъ вмѣстѣ, плотно прижимая другъ къ другу, и перевязываютъ ниткой. Положивъ хлѣбъ на блюдо, ставятъ на ледъ и, когда хорошо застынетъ, нарѣзаютъ острымъ ножемъ ломтики въ $^1/_4$ дюйма толщиною. Такой хлѣбъ подается къ завтраку или чаю.

№ 74. Англійскіе сандвичи.

$^1/_8$ ф. вареной холодной, очень мелко изрубленной ветчины или языка перемѣшиваютъ съ $^1/_8$ фун. мелко изрубленныхъ Mixed-pickles, чайной ложкой французской горчицы и $^1/_2$ ф. свѣжаго масла. Эту хорошо перемѣшанную смѣсь намазываютъ на маленькіе четырехугольные кусочки бѣлаго хлѣба, кладутъ сверху ломтики яицъ или дичи или курицы, а на нихъ кусочки желе. Уложивъ на стеклянное блюдо, подаютъ къ чаю.

№ 75. Англійскій ветчинный хлѣбъ.

Рубятъ какъ можно мельче $^1/_4$ ф. проросшей жиромъ, но не слишкомъ жирной ветчины, и перемѣшиваютъ съ 3 желтками, $^1/_2$ ф. сметаны и щепоткой бѣлаго перца. Перемѣшанную массу кладутъ въ кастрюлю, ставятъ на плиту и прогрѣваютъ, тщательно заботясь, чтобы масса не свернулась. Остудивъ, намазываютъ на маленькія булочки и подаютъ къ ужину или чаю.

№ 76. Бутерброды къ чаю.

Эти бутерброды приготовляютъ только на черномъ хлѣбѣ, бѣлый не годится. Берутъ хорошій вчерашній черный хлѣбъ, отъ маленькой ковриги. Срѣзаютъ тонкій кусокъ въ листъ бумаги и откладываютъ въ сторону. Затѣмъ намазываютъ на хлѣбъ слой свѣжаго масла, толщиною въ обухъ ножа, и срѣзаютъ съ хлѣба тонкимъ ломтемъ. Этотъ ломоть накладываютъ намазанной стороною на отложенный раньше кусокъ хлѣба и плотно прижимаютъ къ нему. Снова мажутъ кусокъ хлѣба,

какъ было сказано, и накладываютъ на лежащіе куски и продолжаютъ такимъ образомъ пока не будетъ приготовлено кусковъ 10—12. Главное условіе это, чтобы куски были какъ можно плотнѣе прижаты одинъ къ другому. Когда хлѣбъ приготовленъ, его выносятъ на холодъ и даютъ застыть какъ можно лучше, чтобы масло совершенно затвердѣло. Потомъ въ холодномъ мѣстѣ нарѣзаютъ этотъ хлѣбъ, но уже поперекъ и, уложивъ на стеклянное блюдо, подаютъ къ чаю. Получаются очень красивые, вкусные полосатые бутерброды. Лучше всего приготовлять ихъ зимою, такъ какъ тогда масло будетъ крѣпче держаться.

Рис. 36.

Горячіе паштеты.

Приготовленіе формъ для горячихъ паштетовъ.

А. Англійская паштетная форма.

Имѣющіяся различной величины паштетныя формы обкладываютъ до самаго края сдобнымъ тѣстомъ (см. первое тѣсто въ отдѣлѣ «Пироги») или же тѣстомъ для формъ (см. ниже лит. С), раскатавъ его въ толщину обуха ножа. Чтобы придать тѣсту твердость, насыпаютъ въ форму сухого, горячаго гороха или бобовъ и, накрывъ, ставятъ въ печь. Когда тѣсто выпечется, его вынимаютъ изъ печи, и осторожно высыпаютъ горохъ. Затѣмъ смазываютъ тѣсто яйцомъ и ставятъ еще разъ въ печь минуты на 2. Это самый лучшій способъ приготовленія формъ. Для этого тѣста годятся даже совсѣмъ маленькія формы.

В. Русская пирожная форма.

Изъ раскатаннаго въ 1 дюймъ толщиною сдобнаго тѣста (см. первое тѣсто, отдѣлъ «пироги») вырѣзаютъ кусокъ величиною въ мелкую тарелку, смазываютъ его желткомъ, кладутъ на тонкій листъ и пекутъ въ очень горячей печкѣ; тѣсто

должно подняться настолько, чтобы быть въ $2^{1}/_{2}$ дюйма вышиною. Изъ готоваго тѣста острымъ ножемъ осторожно вырѣзаютъ середину, оставляя края въ 2 дюйма шириною. Вырѣзать надо такимъ образомъ, чтобы дно оставалось цѣлымъ, неиспорченнымъ. Эта форма употребляется для всѣхъ паштетовъ, въ которые кладутъ заранѣе приготовленную начинку. Наложивъ начинку, паштетъ тотчасъ же подаютъ горячимъ на столъ. Можно также съэкономничать на тѣстѣ. Изъ тѣста, раскатаннаго въ $^{1}/_{4}$ дюйма толщиною, вырѣзаютъ два круга, каждый величиною съ большую мелкую тарелку. Изъ одного круга вырѣзаютъ середину, оставляя края въ 2 дюйма шириною. Оба куска тѣста кладутъ другъ около друга на листъ, смазываютъ яйцомъ и пекутъ въ довольно горячей печкѣ, хорошо зарумянивая. На круглое блюдо сначала кладутъ не вырѣзанный кругъ, а на него накладываютъ вырѣзанный кругъ, и въ середину кладутъ готовую начинку, которая должна быть положена выше тѣста. Къ паштету подается соусъ. Можно сдѣлать также маленькіе паштеты. Тѣсто вырѣзаютъ въ величину самой маленькой дессертной тарелки и дѣлаютъ точно такіе же паштеты, какъ только что описано. Приготовленные для большого паштета рагу нарѣзаютъ маленькими четырехугольными кусочками и перемѣшиваютъ въ густомъ соусѣ. Въ маленькіе паштеты кладутъ по ложкѣ этой начинки, накрываютъ крышечками изъ тѣста и, уложивъ на листъ, ставятъ на 5—8 минутъ въ печь, чтобы прогрѣлись. Готовые паштеты выкладываютъ на блюдо, покрытое салфеткой и подаютъ съ зарумяненнымъ масломъ.

C. Еще тѣсто для формы.

Замѣшиваютъ крутое тѣсто изъ 6 желтковъ, 2 яицъ, $^{1}/_{4}$ бут. воды и 1 ф. муки; раскатавъ на доскѣ кладутъ $^{3}/_{4}$ ф. чисто вымытаго масла, раздѣленнаго на кусочки, складываютъ тѣсто вчетверо, раскатываютъ, снова складываютъ и раскатываютъ и продолжаютъ такимъ образомъ, пока масло совершенно соединится съ тѣстомъ и оно начнетъ пузыриться. Такое тѣсто идетъ для формъ всякой величины, исключая русской. Его

можно выпечь также какъ тѣсто *A* и также употреблять для всѣхъ паштетовъ.

D. Рисовая форма.

Варятъ очень густо 1 ф. чисто вымытаго риса (кто желаетъ можетъ сварить его въ бульонѣ съ небольшой прибавкой масла) и кладутъ въ форму, густо смазанную холоднымъ масломъ; поставивъ въ горячую печь, оставляютъ тамъ пока слегка не зарумянится наружная сторона риса. Тогда осторожно вынимаютъ чайной ложкой середину такъ, чтобы края остались въ $^1/_4$ дюйма толщиной. Затѣмъ форму опрокидываютъ на блюдо, смазываютъ внутри и снаружи яйцомъ, разболтаннымъ съ 1 лож. раковаго масла, и снова ставятъ въ печь, гдѣ оставляютъ на $^1/_2$ часа, и пекутъ до свѣтло-коричневаго колера. Эту форму употребляютъ совершенно также, какъ и предыдущія формы.

№ 1. Англійскій паштетъ изъ курицы.

Для этого паштета можно взять всякую форму, хотя лучше всего годится форма № 1. Чистятъ 3 молодыя курицы, отдѣляютъ крылья, вырѣзаютъ филеи и дѣлятъ ихъ по длинѣ на 2 части. Затѣмъ каждую часть разрѣзаютъ еще поперекъ. Сваренный съ небольшимъ количествомъ соли и ломтиковъ петрушки изъ шей, пупковъ и спинокъ бульонъ отставляютъ въ сторону. Также оставляютъ часа на 2 въ покоѣ назначенные для паштета куски курицъ, уложенные на блюдо, окропленные лимоннымъ сокомъ, трюфельной эссенціей и слегка посыпанные солью. Затѣмъ ихъ кладутъ въ кастрюлю въ $^1/_4$ ф. свѣжаго кипящаго масла и, накрывъ, тушатъ $^1/_2$ часа на слабомъ огнѣ, подливаютъ 1 чашку свареннаго бульона, тушатъ еще 10 мин. и отставляютъ въ сторону. Фаршъ приготовляютъ изъ 2 старыхъ куриныхъ филеевъ, $^1/_2$ ф. постной говядины и 1 филея дичи (все это надо мелко изрубить), кромѣ того еще прибавляютъ мелко изрубленную, протертую сквозь сито, гусиную печенку, 3 шарлотки, сваренныя въ маслѣ и мелкоизрубленныя, немного бѣлаго перца, немного лимоннаго сока и соли и все это перемѣшиваютъ съ $^1/_8$ ф. растертаго до бѣла

свѣжаго масла, $^1/_2$ ф. свѣжей ветчины, 20 тушеными въ маслѣ шампиньонами (ветчину и грибы надо мелко изрубить), 1 цѣльнымъ яйцомъ, 1 желткомъ, 2 ломтями булки, намоченной въ сливкахъ, и 1 чайной ложкой паштетнаго порошка. Когда все будетъ готово, протираютъ сквозь сито и кладутъ въ испеченную форму слой фарша въ 1 дм. толщины, а на него тушеные, въ продолженіи нѣсколькихъ минутъ, шампиньоны и ломтики трюфелей, нѣсколько минутъ вареные въ винѣ, кромѣ того тушеное, нарѣзанное ломтиками сладкое мясо попеременно съ куриными филеями, затѣмъ снова кладутъ слой фарша въ 1 дм. толщиною, на него остальные припасы и снова фаршъ. Накрывъ всю форму сдобнымъ тѣстомъ, плотно сжимаютъ края, смазываютъ масломъ и пекутъ въ не очень горячей печи $1^1/_2$ часа. Когда форма пробыла уже $^1/_2$ часа въ печкѣ, вырѣзаютъ въ серединѣ паштета маленькое, круглое отверстіе и вливаютъ въ него немного бульона, въ которомъ тушили курицъ. Паштетъ подаютъ съ соусомъ на шампанскомъ, который приготовляется изъ $^1/_4$ бут. куринаго бульона, сока изъ $^1/_2$ лимона, маленькой ложки мучной подправки, $^1/_8$ бут. шампанскаго и одного желтка.

Другой фаршъ приготовляютъ: изъ 1 ф. сырой, мелко-изрубленной ветчины, яичницы, приготовленной изъ 6 яицъ, ломтя булки, размоченной въ бульонѣ, изрубленной, мягко сваренной въ маслѣ луковицы, $^1/_2$ чайной ложки перца и соли, нѣсколькихъ ложекъ сметаны и 2 цѣльныхъ яицъ; также можно прибавить нѣсколько шампиньоновъ. Перемѣшанную массу протираютъ сквозь сито. Вмѣсто курицъ, можно взять 3 мѣсячныхъ индюшекъ.

№ 2. Паштетъ изъ рябчиковъ.

Для большого обѣда берутъ 10—12 молодыхъ рябчиковъ, которые въ лѣтнее время были убиты, самое большое, за 2—3 дня до приготовленія. Самое лучшее положить ихъ на 24 часа въ молоко, а затѣмъ обмыть холодной водой. Дальнѣйшее приготовленіе такое-же, какъ въ паштетѣ изъ курицъ. Соусъ можно проварить съ марсалой.

№ 3. Паштетъ изъ бекасовъ.

6 хорошо вычищенныхъ бекасовъ, послѣ того, какъ у нихъ вынули потроха (которые надо мелко изрубить), посыпаютъ солью и бѣлымъ перцемъ, обкладываютъ шарлотками, ломтиками лимона и нѣсколькими листьями петрушки и оставляютъ въ такомъ положенiи часа на два. По прошествiи этого времени ихъ тушатъ 20 мин. въ $^1/_4$ ф. свѣжаго кипящаго масла, а затѣмъ даютъ остыть. Фаршъ приготовляютъ слѣдующимъ образомъ: мелко рубятъ филей стараго глухаря съ $^1/_2$ ф. посоленнаго шпика, слегка посыпаютъ бѣлымъ перцемъ и солью или паштетнымъ порошкомъ, перемѣшиваютъ съ 2 цѣльными яйцами, кускомъ булки въ 1 дм. толщиною, намоченнымъ въ бульонѣ и наполовину отжатымъ, $^1/_2$ ф. свѣжаго растертаго масла, 2 ложками марсалы и зажаренной печенкой глухаря; перемѣшавъ все, какъ слѣдуетъ, протираютъ сквозь сито. Изрубленные потроха тушатъ отдѣльно съ 1 ст. марсалы, 1 маленькой ложкой масла, нѣсколькими мелко изрубленными шарлотками, шампиньонами, трюфелями и небольшимъ количествомъ листьевъ петрушки. Въ готовую испеченную форму (см. форма *C*), кладутъ фаршъ слоемъ въ $^1/_2$ дм. толщиною; на него укладываютъ, разрѣзанные пополамъ, филеи бекасовъ, а на нихъ мелко изрубленные потроха и остатки отъ филеевъ бекасовъ. Напослѣдокъ кладутъ фаршъ и обкладываютъ его очень тонкими ломтиками шпика. Придавъ красивую форму крышкѣ, смазываютъ ее яйцомъ и пекутъ паштетъ 1 часъ, красиво зарумянивая. Съ вынутаго изъ печи паштета снимаютъ крышку, вливаютъ нѣсколько ложекъ, свареннаго изъ остатковъ съ прибавкою 1 ст. марсалы, крѣпкаго бульона и, накрывъ снова крышкой, ставятъ на 15 мин. въ печь. Затѣмъ выкладываютъ на салфетку и въ такомъ видѣ, горячимъ, подаютъ на столъ. Также можно подать соусъ изъ процѣженнаго бульона, въ который прибавляютъ 1 ст. марсалы, нѣсколько мелко нарѣзанныхъ трюфелей; его слегка подправляютъ мучнымъ соусомъ и кускомъ свѣжаго масла. Этотъ паштетъ также можно подать холоднымъ; но тогда его кладутъ на блюдо и ставятъ на 24 часа въ холодное мѣсто. Затѣмъ снимаютъ тѣсто, а

паштетъ заливаютъ прозрачнымъ аспикомъ (см. предисловіе къ холоднымъ маіонезамъ) въ $^1/_4$ дм. толщиною. Еще лучше годятся филеи, изъ которыхъ надо вынуть кости.

№ 4. Паштетъ изъ фазана.

Изъ 2 хорошо очищенныхъ фазановъ вырѣзаютъ филеи, изъ остатковъ варятъ хорошій бульонъ, процѣживаютъ его и отставляютъ въ сторону. Филеи густо прошпиговываютъ тонкими полосками шпика, кладутъ на блюдо, посыпаютъ мелко изрубленными шампиньонами и небольшимъ количествомъ соли, обкладываютъ нѣсколькими листьями петрушки, поливаютъ 2—3 ложками мадеры и оставляютъ такъ часа на два. Вскипятивъ въ кастрюлѣ $^1/_2$ ф. свѣжаго масла, кладутъ филеи вмѣстѣ съ маринадомъ, только удаливъ листья петрушки и тушатъ менѣе, нежели $^1/_2$ часа, на слабомъ огнѣ, а затѣмъ даютъ остыть. Фаршъ приготовляютъ изъ $^1/_2$ ф. телячьей печенки (которую нужно сначало облить горячимъ молокомъ и оставить въ немъ, пока не остынетъ, а потомъ обмыть), филеевъ тетерьки и одной старой курицы, $^1/_8$ ф. свѣжаго жира (все это вмѣстѣ мелко изрубить), соли и бѣлаго перца, 1 чайной ложки паштетнаго порошка, 1 ложки трюфельной эссенціи, $^1/_4$ ф. свѣжаго растертаго масла, 1 цѣльнаго яйца, 1 желтка, намоченнаго въ бульонѣ и полуотжатаго куска булки въ 1 дм. толщиною и 1 столовой ложки ямайскаго рома. На дно паштетной формы кладутъ слой въ дм. толщиною протертаго сквозь сито фарша, а на него 2 куска филея, разрѣзаннаго на 4 части, затѣмъ ломтики трюфелей, нѣсколько шампиньоновъ, а тамъ снова фаршъ и остальные два куска филея. Послѣдній верхній рядъ фарша накрываютъ свѣжей, тонкой ветчинной кожей, а затѣмъ все вмѣстѣ накрываютъ раскатаннымъ сдобнымъ тѣстомъ и смазываютъ его разболтаннымъ яйцомъ. Паштетъ пекутъ $^1/_2$ часа въ довольно горячей печкѣ и, вынувъ, снимаютъ покрышку изъ тѣста и обливаютъ паштетъ нѣсколькими ложками бульона, свареннаго изъ остатковъ. Затѣмъ накладываютъ покрышку и паштетъ пекутъ еще 15 минутъ. Подаютъ паштетъ на кругломъ блюдѣ, покрытомъ салфеткой. Подается соусъ на шампанскомъ (см. отдѣлъ «соусы»). Можно также подать па-

штетъ въ холодномъ видѣ. Въ такомъ случаѣ, тѣсто снимается прочь, а паштетъ покрываютъ прозрачнымъ аспикомъ и подаютъ съ соусомъ на провансокомъ маслѣ. (Соусъ Remoulade).

№ 5. a) Паштетъ изъ индѣйки. b) Гусь къ завтраку или ужину.

a) У 7—8 мѣсячной хорошо вычищенной, не слишкомъ большой и не слишкомъ жирной индѣйки, вырѣзаютъ филей и шпигуютъ его съ одной стороны полосками трюфелей, а съ другой тонкими полосками шпика; филей разрѣзаютъ пополамъ, кладутъ на блюдо, обкладываютъ рублеными шампиньонами, нѣсколькими ломтиками лимона и шарлотокъ, посыпаютъ солью, обливаютъ $^1/_4$ бут. кислаго вина и оставляютъ въ такомъ видѣ на 2 часа. Снявъ маринадъ, тушатъ 20—25 м. въ кастрюлѣ, въ небольшомъ количествѣ масла и даютъ остыть. Послѣ чего каждую половину филея разрѣзаютъ противъ волоконъ на 4 куска. Начинка состоитъ изъ $^1/_2$ ф., пролежавшей въ молокѣ и затѣмъ обмытой холодною водою, хорошей телячьей печенки, 2 ф. постной телятины, филея одной тетерьки, мяса срѣзаннаго съ ногъ индѣйки, $^1/_4$ ф. свѣжаго сала (все это должно быть изрублено очень мелко), небольшого количества бѣлаго перца, 2—3 шарлотокъ, мягко сваренныхъ въ маслѣ, соли, размоченнаго въ бульонѣ куска булки въ $^1/_2$ дюйма толщиною, 1 чайной ложки паштетнаго порошка, 1 яйца, 1 желтка и нѣсколькихъ ложекъ марсалы или мадеры; всю эту смѣсь протираютъ сквозь сито. На дно формы кладутъ слой готовой начинки въ $^1/_2$ дм. толщиною (см. лит. *A*), на него 8 кусковъ филея, на нихъ проваренные въ винѣ ломтики трюфелей, клецки изъ устрицъ (см. отдѣлъ «Пироги»), шампиньоны, 2 куска тушенаго въ маслѣ сладкаго мяса, нарѣзаннаго ломтиками и затѣмъ снова начинку, а на нее ломтики шпика. Сверху накрываютъ раскатаннымъ сдобнымъ тѣстомъ и, плотно сжавъ края, пекутъ паштетъ 2 часа въ не особенно горячей печкѣ. Послѣ чего снимаютъ крышку, вливаютъ нѣсколько ложекъ свареннаго изъ индѣйки бульона, предварительно снявъ съ него жиръ, и, накрывъ снова крышкой, пекутъ еще 20 мин. Паштетъ подаютъ на салфеткѣ. Подается соусъ изъ трюфелей

(см. отдѣлъ «Соусы»). Этотъ паштетъ можно подать холоднымъ, какъ паштетъ изъ фазана.

b) Гусь къ завтраку или ужину. Отрѣзавъ шею и крылья у хорошо вычищеннаго гуся, кладутъ его въ кастрюлю, наливаютъ такое количество кипятку, чтобы онъ былъ покрытъ совершенно, и, посоливъ, даютъ вскипѣть, снимаютъ пѣну и тогда прибавляютъ 2 лавровыхъ листа, 10 зеренъ англійскаго и столько же простого перца, 1 очищенную луковицу, 1/2 моркови (вырѣзавъ вонъ сердцевину), 1/2 сельдерея, а если есть, то немного эстрагона, 1/2 бут. хорошаго уксуса, кто желаетъ то еще 1/2 бут. бѣлаго вина. Когда гусь сдѣлается мягкимъ, составляютъ кастрюлю съ плиты, даютъ остыть и только тогда вынимаютъ изъ соуса и разнимаютъ на части, совершенно также какъ жаркое. Гусь не долженъ быть переваренъ. Уложивъ на блюдо, гуся гарнируютъ свѣжими листьями петрушки и желе. Подаютъ слѣдующій соусъ: сквозь сито протираютъ 2 желтка, сваренныхъ въ крутую, и размѣшиваютъ съ 1/8 бут. лучшаго прованскаго масла, прибавляютъ 1/8 бут. уксуса, полную чайную ложку мелко изрубленной зеленой петрушки, 4 очищенныя отъ костей, обмытыя, мелко изрѣзанныя сардельки, маленькую ложечку кайенскаго перца, немного натертой лимонной цедры и 4 устрицы вмѣстѣ съ водою, разрѣзанныя на 4 части. Протертый соусъ ставятъ на 1/2 часа на ледъ, а затѣмъ подаютъ къ гусю.

№ 6. Паштетъ изъ телятины.

Вырѣзавъ мякоть изъ задней ноги телятины, раздѣляютъ ее на равные куски въ 1/2 дюйма толщиною, затѣмъ выбиваютъ, посыпаютъ солью и небольшимъ количествомъ перца и поджариваютъ съ обѣихъ сторонъ въ продолженіи 20 мин. въ 1/2 ф. свѣжаго растопленнаго масла; во время жаренія посыпаютъ мелко изрубленными шарлотками, трюфелями, шампиньонами, небольшимъ количествомъ зеленой петрушки и, обливъ 3 стол. ложками кислаго вина, отставляютъ въ сторону. Въ приготовленную изъ тѣста форму (лит. *C*) кладутъ рядъ фарша, на него полупрожаренные куски телятины, ломтики трюфелей, шампиньоновъ, кусочки гусиныхъ печенокъ или вѣнскихъ со-

сисекъ, а промежутки закладываютъ раковыми шейками, и снова кладутъ начинку. Плотно сжавъ края тѣстяной формы, ставятъ ее на $1^1/_2$ часа въ не очень горячую печь, послѣ чего, вынувъ изъ печи, вырѣзаютъ вверху паштета маленькое отверстіе, вливаютъ въ него нѣсколько ложекъ крѣпкаго бульона, свареннаго изъ телячьихъ костей, и закрывъ отверстіе, пекутъ еще 20 мин. Подаютъ, какъ паштетъ изъ фазана, въ горячемъ или холодномъ видѣ. Подается раковый соусъ. Можно также приготовить фаршъ, какъ въ № 5.

№ 7. Паштетъ изъ филея оленя, козули или зайца.

Съ 2 молодыхъ зайцевъ, осторожно срѣзаютъ тонкую кожу, вырѣзаютъ спинку, отдѣляютъ заднія ноги, мясо начисто обмываютъ водою, острымъ ножомъ вырѣзаютъ изъ спинокъ оба филея и шпигуютъ ихъ съ одной стороны тонкими полосками шпика, а съ другой полосками трюфелей, затѣмъ посыпаютъ слегка солью и бѣлымъ перцемъ, наливаютъ 1 стаканъ краснаго вина, 1 ложку трюфельной эссенціи и оставляютъ въ такомъ видѣ 2 часа. Для начинки берутъ 2—3 гусиныя печенки или $^1/_2$ ф., облитой кипящимъ молокомъ, телячьей печенки, мясо съ заднихъ ногъ, очищенныхъ отъ пленокъ, $^1/_8$ ф. свѣжей, мелко изрубленной ветчины, 1 филей отъ курицы, нѣсколько шарлотокъ, сваренныхъ до мягкости въ маслѣ, размоченный въ бульонѣ, полуотжатый кусокъ булки въ $^1/_2$ дм. толщиною и $^1/_2$ ф. масла, растертаго до бѣла. Всю эту массу перемѣшиваютъ, какъ можно лучше, протираютъ сквозь сито и прибавляютъ еще стаканъ мадеры и 1 чайную ложку паштетнаго порошка. Затѣмъ поджариваютъ съ обѣихъ сторонъ $^1/_2$ часа въ кастрюлѣ филеи зайцевъ, положивъ ихъ въ $^1/_4$ ф. свѣжаго масла и, вынувъ, даютъ остыть. Послѣ чего пекутъ паштетную форму (см. паштетную форму лит. *А*) и на дно ея кладутъ рядъ начинки въ $^1/_2$ дм. толщиною. На начинку кладутъ остывшіе филеи, разрѣзавъ ихъ на куски въ $^1/_2$ дм. толщиною, и 10 проваренныхъ въ мадерѣ трюфелей, нарѣзанныхъ ломтиками. Трюфели и филеи укладываютъ попеременно. Верхній рядъ, состоящій изъ фарша, обкладываютъ ломтиками

шпика и покрываютъ раскатаннымъ сдобнымъ тѣстомъ. Пекутъ $1^1/_2$ часа въ не особенно горячей печкѣ, затѣмъ вынимаютъ, снимаютъ тѣстяную крышку, вливаютъ $^1/_4$ бут. бульона, свареннаго изъ заячьихъ костей и остатковъ тетерьки, и кромѣ того стаканъ мадеры. Накрывъ крышкой, пекутъ еще 10 мин., и, выложивъ на салфетку, подаютъ на столъ. Залитый мяснымъ желе, этотъ паштетъ очень вкусенъ въ холодномъ видѣ и подается такъ-же, какъ паштетъ изъ фазана. Совершенно также приготовляются паштеты изъ оленины или козули.

№ 8. Паштетъ изъ дикихъ утокъ.

Вырѣзанные филеи изъ трехъ большихъ утокъ, разрѣзаютъ пополамъ, а затѣмъ еще поперекъ, кладутъ на блюдо, посыпаютъ солью, обкладываютъ изрубленными шарлотками, нѣсколькими капорцами, ломтиками шампиньоновъ или трюфелей и, обливъ мадерой или хорошимъ краснымъ виномъ, оставляютъ на 3 часа въ покоѣ. Между тѣмъ приготовляютъ фаршъ изъ 1 ф. вареной ветчины, состоящей наполовину изъ жира, 1 ф. баранины отъ задней ноги, филея старой курицы, размоченнаго въ бульонѣ куска булки въ $^1/_2$ дм. толщиною, соли, перца, нѣсколькихъ шарлотокъ и мелко изрубленныхъ гусиныхъ печенокъ. Перемѣшавъ все вмѣстѣ, протираютъ сквозь сито и прибавляютъ еще нѣсколько ложекъ сметаны, 1 яйцо, 1 желтокъ и нѣсколько ложекъ мадеры. Затѣмъ приготовляютъ форму изъ тѣста (см. лит. *C*), а утиные филеи кладутъ вмѣстѣ съ маринадомъ въ $^1/_4$ ф. кипящаго масла и тушатъ $^1/_2$ часа на слабомъ огнѣ, часто переворачивая, потомъ прибавляютъ еще чашку сметаны и тушатъ еще 10 мин. Филеи кладутъ вмѣстѣ съ соусомъ на блюдо и даютъ остыть. Въ приготовленную форму кладутъ рядъ фарша въ $^1/_4$ дюйма толщиною, на него вынутые изъ соуса утиные филеи и кусочки трюфелей, затѣмъ идетъ снова фаршъ и, наконецъ, сдобное тѣсто, какъ въ послѣднемъ №. Къ этому паштету подаютъ соусъ, приготовленный изъ утиныхъ остатковъ со сметаной. Вмѣсто дикихъ можно взять домашнихъ утокъ, только молодыхъ. Если огарнировать желе, то паштетъ можно подать холоднымъ.

№ 9. Паштетъ изъ тетерекъ.

У 3 хорошо вычищенныхъ тетерекъ вырѣзаютъ филеи, снимаютъ съ нихъ кожу и шпигуютъ съ одной стороны тонкими полосками трюфелей, а съ другой такими же полосками шпика. Филеи срѣзаютъ съ кости, кладутъ на блюдо, поливаютъ мадерой, посыпаютъ солью и бѣлымъ перцемъ и даютъ постоять въ такомъ видѣ нѣсколько часовъ; затѣмъ жарятъ совершенно также, какъ филеи утокъ въ № 8. Фаршъ и форма приготовляются совершенно также, какъ сказано въ № 8. На положенный въ форму рядъ фарша, кладутъ остывшіе филеи, нарѣзанные поперекъ, затѣмъ 2 куска зажареннаго въ маслѣ, нарѣзаннаго ломтиками, холоднаго сладкаго мяса, 15—20 тушеныхъ въ маслѣ шампиньоновъ, накрываютъ фаршемъ и напослѣдокъ тѣстомъ, какъ въ № 7, и, смазавъ яйцомъ, пекутъ $1^1/_2$—2 часа въ не очень горячей печкѣ. Варятъ соусъ изъ остатковъ тетерьки и бульона и, процѣдивъ, провариваютъ съ мадерой. Въ тѣстѣ прорѣзаютъ маленькое отверстіе, вливаютъ $^1/_4$ бут. свареннаго соуса и ставятъ паштетъ въ печь еще на 10 мин., затѣмъ выкладываютъ на блюдо и подаютъ съ паштетнымъ соусомъ (см. соусы). Такимъ же образомъ приготовляютъ паштеты изъ куропатокъ и глухарей.

№ 10. Паштетъ изъ ветчины.

Коптившійся въ продолженіи трехъ дней, слегка посоленный, окорокъ молодой свиньи, кладутъ въ кипятокъ, прибавляютъ 2 луковицы, 5 зеренъ англійскаго и столько же бѣлаго перца, варятъ $1^1/_2$ часа, затѣмъ вливаютъ 1 стаканъ краснаго вина, продолжаютъ варить, пока не сдѣлается совершенно мягкимъ и даютъ остыть. Мягкій кусокъ телятины, отъ задней ноги, шпигуютъ кусочками свѣже посоленнаго шпика, кладутъ въ кипящее масло, тушатъ, пока не сдѣлается полумягкимъ, и точно также даютъ остыть. Далѣе шпигуютъ трюфелями молодой бычій языкъ и тушатъ его до мягкости. Кромѣ того, въ продолженіи 10 минутъ, провариваютъ въ мадерѣ 10 трюфелей и также даютъ остыть. Для фарша берутъ 1 ф. мякоти отъ телятины, филей большой домашней утки, маленькій кусокъ

телячьей печенки (то и другое надо ошпарить), 1 ф. обрѣзковъ ветчины и нѣсколько шарлотокъ (все должно быть мелко изрублено), кусокъ намоченной въ бульонѣ булки въ 1 дм. толщиною, бѣлый перецъ и $^1/_4$ ф. растертаго свѣжаго масла; все это протираютъ вмѣстѣ сквозь сито. Затѣмъ прибавляютъ еще нѣсколько ложекъ бульона изъ подъ ветчины и 2 яйца, чтобы масса была нѣжнѣе, и перемѣшиваютъ все вмѣстѣ, какъ можно лучше. Въ готовую испеченную паштетную форму (лит. *C*) кладутъ прежде всего толстый слой фарша, а потомъ попеременно красивой формы ломтики (толщиною въ обухъ ножа) приготовленной ветчины, телятины, языка, тушеные 10 мин. въ маслѣ ломтики гусиныхъ печенокъ и трюфелей, сваренныхъ въ винѣ. Послѣднiй слой долженъ быть изъ фарша. Послѣ того, какъ паштетъ пекся $1^1/_2$ часа, снимаютъ покрышку изъ тѣста (см. № 7), вливаютъ нѣсколько ложекъ телячьяго бульона, снова накрываютъ крышкой и пекутъ еще 10 мин. Паштетъ выкладываютъ на блюдо и подаютъ горячимъ въ тѣстѣ. Къ нему подается паштетный соусъ (см. соусы). Паштетъ вкусенъ и въ холодномъ видѣ, но тогда подаютъ его безъ тѣста и покрываютъ прозрачнымъ аспикомъ.

№ 11. Паштетъ изъ почекъ по-англiйски.

Посыпаютъ солью и бѣлымъ перцемъ 6 телячьихъ почекъ, нарѣзанныхъ не слишкомъ тонкими ломтиками, и мясо съ 2-хъ полусваренныхъ телячьихъ ножекъ, нарѣзанное маленькими кусочками, и оставляютъ такъ на цѣлый часъ. Въ паштетное блюдо кладутъ мягко сваренную ветчину, на нее рядъ почекъ, затѣмъ кусочки телячьихъ ножекъ, и продолжаютъ такъ попеременно, пока не будетъ издержанъ весь запасъ. Для верхняго ряда берутъ клецки изъ устрицъ и желтки, сваренные въ крутую; все это заливаютъ крѣпкимъ телячьимъ бульономъ. Напослѣдокъ прибавляютъ еще лимоннаго сока и пряностей, кладутъ нѣсколько кусочковъ свѣжаго масла, накрываютъ паштетнымъ тѣстомъ (лит. А) и пекутъ $1^1/_2$ часа въ не очень горячей печкѣ. Этотъ, весьма любимый въ Англiи, паштетъ подается горячимъ.

№ 12. Паштетъ изъ макаронъ по-итальянски.

Полусоленый копченый языкъ варятъ до мягкости вмѣстѣ съ 1 луковицей, лавровымъ листомъ, нѣсколькими зернами англійскаго перца и, остудивъ, снимаютъ кожу, удаляютъ лишнее мясо и нарѣзаютъ очень тонкими ломтиками весь языкъ, исключая кончика, который рубятъ очень мелко и перемѣшиваютъ тоже съ мелко изрубленными 2-мя фунт. сырой ветчины, 2 ломтиками жира сырой ветчины, маленькой, мягко сваренной въ маслѣ, луковицей, небольшимъ кусочкомъ размоченной въ бульонѣ булки, малымъ количествомъ перца, 1 яйцомъ, $^1/_8$ фун. растертаго до бѣла масла; перемѣшавъ все вмѣстѣ какъ можно лучше протираютъ сквозь сито. Изъ этой массы дѣлаютъ круглыя клецки и варятъ ихъ въ кипящемъ маслѣ. Наламываютъ кусочками, въ 1 дм. длиною, $^1/_4$ ф. тонкихъ макаронъ, отвариваютъ въ соленой водѣ, даютъ обтечь, кладутъ на блюдо безъ формы изъ тѣста, посыпаютъ пармезаномъ, поливаютъ $^1/_2$ чашкой масла и прибавляютъ еще немного кайенскаго перца. На макароны кладутъ ломтики языка, затѣмъ ломтики сладкаго мяса, потомъ клецки и продолжаютъ въ такомъ родѣ пока все не будетъ издержано. Верхній рядъ посыпаютъ пармезаномъ и накрываютъ паштетнымъ тѣстомъ (см. лит. В), плотно сжимая его по краямъ. Пекутъ 1 часъ. Паштетъ подаютъ съ соусомъ изъ томатовъ, сваренныхъ пополамъ съ виномъ.

№ 13. Еще паштетъ изъ макаронъ.

Въ соленой водѣ варятъ $^1/_2$ ф. макаронъ, наломанныхъ маленкими кусочками; сливъ воду макароны перемѣшиваютъ съ нѣсколькими ложками сметаны, 1—2 ложками натертаго пармезана и 1 ложкой истолченныхъ сухарей. Потомъ укладываютъ въ форму изъ сдобнаго тѣста (см. лит. А) и прибавляютъ нѣсколько кусочковъ масла; форму покрываютъ крышкою изъ тѣста и, смазавъ масломъ, пекутъ $^1/_2$ часа, слегка зарумянивая. Паштетъ подается горячимъ тотчасъ же послѣ супа. Макароны можно замѣнить лапшею. Другой способъ приготовленія состоитъ въ томъ, что съ запеченнаго паштета снимаютъ крышку, вынимаютъ нѣсколько ложекъ макаронъ, а вмѣсто

нихъ кладутъ рагу, приготовленное изъ телячьей печенки, языка, молока и шампиньоновъ, и пекутъ паштетъ еще 20 минутъ. Подаютъ горячимъ съ соусомъ изъ томатовъ. Въ рагу можно положить еще нѣсколько кусочковъ жареной дичи и сладкаго мяса, а также фрикадельки изъ курицы.

№ 14. Паштетъ изъ трюфелей.

20—30 тщательно очищенныхъ трюфелей, нарѣзанныхъ тонкими ломтиками, тушатъ въ кастрюлѣ на слабомъ огнѣ 20 мин. вмѣстѣ съ $^1/_4$ бут. бульона, маленькой ложкой свѣжаго масла, 1 рюмкой марсалы и $^1/_8$ ф. ветчины, нарѣзанной маленькими четырехугольными кусочками; процѣдивъ подправляютъ слегка поджаренной мукою и, снявъ съ соуса жиръ, кладутъ въ него вышеупомянутые припасы; затѣмъ все это кладутъ въ паштетную форму (лит. А), прибавляютъ клецки изъ курицы и дичи, накрываютъ паштетнымъ тѣстомъ и, смазавъ яйцомъ, ставятъ въ печь на $^1/_2$ часа.

№ 15. Паштетъ изъ устрицъ.

Берутъ 4 дюжины устрицъ, очищенныхъ отъ бородокъ, рубятъ мелко $1^1/_2$ ф. судака, $^1/_2$ дюжины устрицъ, печень щуки или молоки карпа вмѣстѣ съ сардельнымъ масломъ и перемѣшиваютъ съ нѣсколькими шарлотками и кускомъ булки въ 1 дм. толщиною, намоченномъ въ бульонѣ или, что еще лучше въ бѣломъ винѣ. Если масса окажется слишкомъ крѣпкой, то подбавляютъ нѣсколько ложекъ телячьяго бульона и 1 яйцо, и кромѣ того немного муки, соли, лимонной цедры, бѣлаго перца и $^1/_4$ ф. растертаго масла. Въ паштетную форму (для которой лучше всего годится паштетная форма лит. А) сначала кладутъ рядъ фарша, на него рядъ раковыхъ шеекъ, слегка пропаренныхъ въ свѣжемъ горячемъ маслѣ и, наконецъ, оставшіяся 42 устрицы, поджаренныя въ свѣжемъ маслѣ. Послѣдній рядъ состоитъ изъ фарша, на который накладываютъ крышку изъ сдобнаго тѣста и смазываютъ яйцомъ. Паштетъ пекутъ 1 часъ въ не очень горячей печкѣ и подаютъ съ соусомъ на шампанскомъ.

№ 16. Раковый паштетъ.

Отвариваютъ въ соленой водѣ 100 шт. крупныхъ раковъ и, когда будутъ, готовы оставляютъ полежать въ ней еще $^1/_2$ часа. Въ маслѣ, съ небольшимъ количествомъ соли и перца, прожариваютъ до половины 2 куска сладкаго мяса и даютъ остыть. Обломивъ шейки, вычищаютъ ихъ. Фаршъ тотъ же самый, какъ для паштета изъ курицы (№ 1). Въ форму (лит. А) прежде всего кладутъ слой фарша, затѣмъ нарѣзанное ломтиками сладкое мясо, раковыя шейки и нѣсколько ложекъ раковаго соуса, приготовленнаго на раковомъ маслѣ и такъ укладываютъ поперемѣнно, пока не будетъ издержанъ весь запасъ. Въ паштетъ можно положить нѣсколько фрикаделекъ изъ дичи.

№ 17. Паштетъ изъ лососины.

На блюдо кладутъ 2 ф. свѣжей лососины отъ средняго куска, снявъ съ нея кожу и нарѣзавъ красивыми звеньями, слегка посыпаютъ солью и бѣлымъ перцемъ, обкладываютъ ломтиками лимона, нѣсколькими шарлотками и нѣсколькими листьями петрушки и въ такомъ видѣ оставляютъ на 2 часа. Начинку приготовляютъ изъ $1^1/_2$ ф. судака (снявъ съ него кожу и вынувъ кости), печенокъ 2-хъ большихъ щукъ (и то и другое надо мелко изрубить), 2—3 шарлотокъ, небольшого количества соли, бѣлаго перца, лимонной кожицы, 1 куска булки, намоченной въ бульонѣ, $^1/_4$ ф. стертаго масла, 2 цѣльныхъ яицъ, 1 желтка, 2 сарделекъ и нѣсколькихъ ложекъ сметаны; все это протираютъ сквозь сито. Вынутую изъ маринада лососину поджариваютъ съ обѣихъ сторонъ въ растопленномъ маслѣ до половины готовности. Въ приготовленную паштетную форму (лит. А) кладутъ рядъ начинки въ $^1/_2$ дм. толщиною, на него остывшія звенья лососины съ нѣсколькими ломтиками трюфелей и раковыми шейками и накладываютъ такъ поперемѣнно, пока не будетъ все издержано. Верхній слой, состоящій изъ фарша, накрываютъ сдобнымъ тѣстомъ и пекутъ паштетъ 1 часъ. Этотъ паштетъ, обыкновенно подаютъ горячимъ, но его можно подать и холоднымъ. Въ первомъ случаѣ къ нему подаютъ тонкій раковый соусъ, а въ

послѣднемъ—его сначала выставляютъ на 1 день въ очень холодное мѣсто, затѣмъ выкладываютъ на блюдо и, снявъ тѣсто, покрываютъ мяснымъ желе. Подаютъ съ тонкимъ соусомъ на прованскомъ маслѣ. Этотъ паштетъ также можно приготовить изъ судака или лаксфорели.

№ 18. Паштетъ изъ карпа.

Убиваютъ не очень большого живого карпа, соскабливаютъ чешую, снимаютъ кожу и чисто моютъ въ нѣсколькихъ водахъ. Вырѣзавъ спину выбираютъ кости, нарѣзаютъ мясо очень тонкими ломтиками, кладутъ ихъ на блюдо, слегка посыпаютъ солью и бѣлымъ перцемъ, обкладываютъ ломтиками лимона, поливаютъ краснымъ виномъ и такъ даютъ постоять часа два. Для фарша берутъ 2 ф. филеевъ щуки, молоки изъ карпа и нѣсколько очищенныхъ отъ костей сарделекъ. Въ остальномъ поступаютъ совершенно также, какъ и съ паштетомъ изъ лососины.

№ 19. Русскій рыбный паштетъ изъ сдобнаго тѣста.

3 ф. хорошо вычищенныхъ, очищенныхъ отъ кожи филеевъ судака, нарѣзаютъ тонкими звеньями и, сложивъ на блюдо, посыпаютъ немного солью и бѣлымъ перцемъ, нѣсколькими ломтиками шарлотокъ, листьями петрушки, ломтиками лимона и оставляютъ на 1 часъ. Затѣмъ отвариваютъ въ соленой водѣ 100 крупныхъ раковъ и вычищаютъ изъ скорлупы. Изъ маленькихъ клешней приготовляютъ раковое масло. Нѣсколько шампиньоновъ тушатъ въ маслѣ, а 10—12 трюфелей нарѣзаютъ ломтиками. Затѣмъ варятъ 20—30 фрикаделекъ изъ курицы (см. отдѣлъ «Пироги»). Вынувъ рыбу изъ маринада, поджариваютъ ее съ обѣихъ сторонъ до готовности на большой сковородѣ въ растопленномъ маслѣ, кладутъ на блюдо, и накрываютъ. Фрикадельки изъ курицъ держатъ пока на пару, чтобы были теплыми. Изъ паштетной формы В. вырѣзаютъ середину, не портя краевъ, которые должны быть въ 1 дм. толщиной. Затѣмъ кладутъ рядами начинку вмѣстѣ съ приправами, такимъ образомъ, чтобы она была на 3 пальца выше края, и вливаютъ нѣсколько ложекъ раковаго соуса, сварен-

наго на раковомъ маслѣ. Подаютъ горячимъ. Для этого паштета также можно употребить форму изъ риса.

Примѣчаніе. Всѣ упомянутые паштеты, которые приготовлялись съ фаршемъ, можно приготовить безъ него, съ однимъ только соусомъ, какъ вышеописанный рыбный паштетъ. Употребляютъ паштетную форму В.

№ 20. Русскій паштетъ изъ бифштекса.

Хорошо очищенный отъ пленокъ и отъ всего жира говяжій филей разрѣзаютъ ломтями въ $^1/_2$ дюйма толщиною, слегка выбиваютъ ихъ, посыпаютъ съ обѣихъ сторонъ небольшимъ количествомъ перца и соли, обливаютъ кипящимъ масломъ и даютъ такъ постоять нѣкоторое время. Какъ только будетъ готова паштетная форма В., поджариваютъ бифштексъ, но не дожаривая его. Затѣмъ тушатъ нѣсколько шампиньоновъ съ масломъ и сметаной и жарятъ мелкій картофель. Бифштексъ кладутъ въ середину формы, а вокругъ него куриныя клецки, картофель и шампиньоны. Соусъ варятъ съ небольшимъ количествомъ поджаренной муки и ложкой трюфельной эссенціи и подаютъ горячимъ. Паштетъ ставятъ на 10 мин. въ горячую печь. Въ соусъ можно прибавить еще консоме изъ дичи и нѣсколько ложекъ мадеры.

№ 21. Паштетъ изъ клецокъ.

Приготовляютъ различнаго рода маленькія, сваренныя въ соленой водѣ, клецки (см. клецки) изъ птицъ, устрицъ, сладкаго мяса и т. п. и 10—15 шт. очищенныхъ, жареныхъ въ маслѣ, каштановъ. Эти приправы кладутъ попеременно въ форму. Между отдѣльными рядами, кладутъ тушеные шампиньоны и раковыя шейки, наверхъ кладутъ нарѣзанные трюфели. Къ паштету подаютъ раковый соусъ.

№ 22. Обыкновенный паштетъ изъ курицы.

У 3-хъ молодыхъ, хорошо вычищенныхъ, куръ, вырѣзаютъ филеи, разрѣзаютъ каждый на 4 части, получивъ такимъ образомъ 12 кусковъ. Изъ остатковъ курицъ варятъ бульонъ съ небольшимъ количествомъ соли и корневой петрушкой и, взявъ

$1^1/_2$ бут. этого бульона, обливаютъ филеи, которые жарились короткое время въ маслѣ. Соусу нельзя давать выкипать, потому что филеи должны пролежать въ немъ до тѣхъ поръ, пока не будутъ приготовлены всѣ остальныя приправы, которыя состоятъ изъ сваренныхъ въ соленой водѣ начиненныхъ раковыхъ скорлупокъ, сладкаго мяса, мозговъ, полупроваренныхъ, на половину плоскихъ говяжьихъ котлетъ, величиною съ грецкій орѣхъ, фрикаделекъ изъ дичи, вѣнскихъ сосисекъ, сваренныхъ до мягкости каштановъ, поджаренныхъ въ маслѣ, $^1/_2$ чашки нарѣзанныхъ кусочками тушеныхъ въ маслѣ шампиньоновъ или бѣлыхъ грибовъ. Вынутые изъ соуса филеи укладываютъ въ бѣлую глиняную форму, обмазанную масломъ. Въ оставшійся въ кастрюлѣ соусъ прибавляютъ еще 1 чашку хорошей сметаны или сливокъ и маленькую ложку мучной подправки. Соусъ не долженъ быть слишкомъ густымъ. На уложенные попеременно въ форму припасы наливаютъ такое количество соуса, чтобы все было покрыто. Паштетъ накрываютъ тѣстомъ въ $^1/_8$ дм., толщиною и, смазавъ яйцомъ, пекутъ 1 часъ; подаютъ горячимъ. Только что описанную форму, накрывъ, можно поставить въ горячую печь на 15 минутъ. Это же паштетное тѣсто можно запечь на листѣ, въ довольно горячей печкѣ, зарумянивая до свѣтло-коричневаго колера. Затѣмъ наложить на паштетъ въ формѣ и подать горячимъ. Для этого паштета можно также употребить паштетную форму В; въ такомъ случаѣ надо подать соусъ.

№ 23. Паштетъ изъ фазана.

Филей фазана какъ и филей курицы слѣдуетъ тушить, пока не будетъ готовъ, въ бульонѣ, приготовленномъ изъ остатковъ фазана. Приправы тѣ же самыя, какъ въ паштетѣ изъ курицы, т. е. фрикадельки изъ ветчины и телятины (см. отдѣлъ «Пироги»), раковыя скорлупки, трюфели, проваренныя въ мадерѣ съ бульономъ, маленькія сосиски изъ гусиныхъ печенокъ (см. сосиски), 10—12 маленькихъ котлетъ изъ говядины, какъ въ предыдущемъ №; все это кладутъ попеременно съ филеями фазановъ. Въ соусъ прибавляютъ немного мадеры, а въ остальномъ приготовляютъ совершенно также, какъ указано въ № 4.

№ 24. Паштетъ изъ молодой индѣйки.

Его приготовляютъ какъ было описано въ № 5. Филей индѣйки тушатъ въ бульонѣ, приготовленномъ изъ остатковъ (см. № 23). Начинка состоитъ изъ маленькихъ котлетокъ изъ лося, маленькихъ вѣнскихъ сосисекъ въ 2 дм. длиною, 1 чашки тушеныхъ шампиньоновъ, ломтиковъ трюфелей, каштановъ тушеныхъ въ маслѣ и маленькихъ клецокъ изъ мозговъ. Все это кладутъ поперемѣнно въ форму. Приготовляютъ такой же соусъ, какъ въ № 23, а филеи нарѣзаютъ довольно маленькими кусочками въ 1 дм. толщиною. Съ соуса снимаютъ жиръ, но не кладутъ сметаны, а подправляютъ мучнымъ соусомъ, прибавивъ лимоннаго сока и трюфельной эссенціи.

№ 25. Паштетъ изъ пулярки.

Молодыхъ не очень жирныхъ пулярокъ приготовляютъ совершенно также, какъ индѣйку (см. № 5). Нашпиговавъ филеи мелко нашинкованными трюфелями, посыпаютъ солью и обкладываютъ ломтиками лимона. Продержавъ птицъ въ такомъ видѣ 2 часа, отдѣляютъ у нихъ ноги отъ суставовъ, а филеи разрѣзаютъ поперекъ на 4 части и также обкладываютъ ломтиками лимона. Филеи кладутъ въ бульонъ, сваренный изъ остатковъ, и тушатъ до мягкости. Соусъ подправляютъ мучною подправкой, $^1/_2$ чашкой сливокъ и виномъ. Приправы какъ-то: клецки изъ мозговъ, ломтики трюфелей, маленькія котлетки изъ лося или глухаря и мягко сваренные каштаны, кладутъ въ форму поперемѣнно съ ломтиками филеевъ. Въ форму вливаютъ соусъ (снявъ съ него жиръ) и немного лимоннаго сока, накрываютъ паштетнымъ тѣстомъ и пекутъ часъ. Подаютъ паштетъ горячимъ. Паштетное тѣсто можно запечь такимъ же образомъ, какъ было сказано въ № 22.

№ 26. Паштетъ изъ жареной телятины.

Разрубаютъ въ длину пополамъ, отдѣленный отъ лопатки, кусокъ телячьей грудины, выбираютъ мягкую часть, ошпариваютъ, чисто обмываютъ холодною водою, снимаютъ пленку и разрубаютъ мясо на маленькіе куски. Затѣмъ кладутъ ихъ въ

кастрюлю въ ложку растопленнаго масла и тушатъ на слабомъ огнѣ $1/2$ часа; послѣ чего вливаютъ $2 1/2$ бут. бульона, свареннаго изъ телячьихъ костей, кладутъ 1 луковицу, соль и 1 петрушку. Какъ только мясо станетъ мягкимъ, его вынимаютъ изъ соуса. Соусъ процѣживаютъ, прибавляютъ въ него 1 чашку сметаны, немного мучного соуса, чашку тушеныхъ шампиньоновъ или бѣлыхъ грибовъ, 10 сваренныхъ сосисекъ въ палецъ длиною, разрѣзанныхъ пополамъ и 15—20 поджаренныхъ въ маслѣ маленькихъ говяжьихъ котлетъ (см. соте). Наконецъ, попеременно укладываютъ все въ бѣлую глиняную форму, поливаютъ соусомъ и накрываютъ паштетнымъ тѣстомъ. Пекутъ 1 часъ. Для паштета можно также употребить мякоть отъ телячьей лопатки, баранью грудинку или заднюю часть баранины. Можно также употребить готовыя сваренныя раковыя скорлупки, начиненныя рисомъ или толчеными сухарями. Можно приготовить такое же паштетное тѣсто, какъ для паштета изъ курицы № 22.

№ 27. Паштетъ изъ козули, лося или зайца и холодный паштетъ изъ рябчиковъ.

Приготовленіе такое же какъ въ прошломъ №, съ тою разницею, что не надо никакого фарша. Заднюю ногу молодой козули или филей молодого зайца шпигуютъ кусочками лучшаго шпика и тушатъ $1/2$ часа въ $1/4$ ф. зарумяненнаго масла. Затѣмъ прибавляютъ 5—6 зеренъ англійскаго перца, $1/4$ бут. краснаго вина, немного мясного бульона и соли и, накрывъ, тушатъ на слабомъ огнѣ цѣлый часъ. Для паштетовъ изъ зайца или козули употребляютъ клецки изъ телятины, курицы, ветчины, устрицъ или печенки (см. пироги), которыя надо заранѣе отварить и отставить въ сторону. Кромѣ того берутъ еще, по желанію, тушеный телячій языкъ, нарѣзанный маленькими кусочками, маленькія котлетки изъ глухаря, тушеные шампиньоны или бѣлые грибы и проваренные въ винѣ трюфели, нарѣзанные маленькими кусочками. Дальнѣйшее приготовленіе уже извѣстно.

Для паштета изъ лося берутъ 10—12 котлетокъ изъ глухаря, разрѣзанныя пополамъ жареныя сосиски, клецки изъ

ветчины, жареное въ маслѣ сладкое мясо, шампиньоны или бѣлые грибы, трюфели и 10—12 вареныхъ оливокъ. Приготовляютъ также какъ заднюю часть козули. Вырѣзанный изъ лося филей вынимаютъ изъ соуса и отставляютъ въ сторону. Для употребленія его нарѣзаютъ красивыми кусками. Съ соуса снимаютъ жиръ, прибавляютъ $^1/_4$ бут. говяжьяго бульона и $^1/_2$ ф. сметаны и заправляютъ небольшимъ количествомъ мучной подправки, чтобы получился полугустой соусъ. Уложивъ нарѣзанный филей и всѣ припасы въ бѣлую глиняную форму, заливаютъ соусомъ и пекутъ какъ паштетъ изъ курицы № 22.

Хорошо вычистивъ 6 рябчиковъ, ошпариваютъ ихъ кипяткомъ такимъ образомъ, чтобы мясо не имѣло болѣе сырого вида, затѣмъ нарѣзаютъ кусками и пропускаютъ 2 раза сквозь мясорубку. Во второй разъ мясо пропускаютъ сквозь мясорубку, прибавивъ въ него 3 ошпаренныя гусиныя печенки и $^1/_4$ ф. самаго свѣжаго шпика, который надо изрѣзать очень мелко. Полученную мясную массу протираютъ сквозь частое сито. Вскипятивъ въ кастрюлѣ $^1/_4$ ф. свѣжаго, не посоленаго масла, всыпаютъ въ него полную столовую ложку муки, хорошо размѣшиваютъ, чтобы не было комковъ, и разводятъ $^1/_2$ бут. бульона (свареннаго изъ оставшихся костей), чтобы получился полугустой соусъ. Въ этотъ соусъ кладутъ мясную массу и, перемѣшавъ, снимаютъ кастрюлю съ плиты; затѣмъ кладутъ немного мелкой соли, немного бѣлаго перца, вливаютъ хорошій стаканъ марсалы, прибавляютъ еще $^1/_4$ ф. растертаго до бѣла свѣжаго масла, вбиваютъ одинъ за другимъ 6 яичныхъ желтковъ и 2 цѣльныхъ яйца. Въ заключеніе прибавляютъ еще $^1/_2$ бут. густыхъ сливокъ и 5 трюфелей, нарѣзанныхъ самыми маленькими кусочками. Дно и бока продолговатой паштетной формы выкладываютъ тонко раскатаннымъ паштетнымъ тѣстомъ, кладутъ приготовленную массу, накрываютъ сдобнымъ тѣстомъ, раскатаннымъ въ $^1/_8$ дм., толщиною, нажимаютъ плотно сверху края и, смазавъ яйцомъ, ставятъ форму на сковороду, въ которую налита горячая вода, для того, чтобы паштетъ не подгорѣлъ снизу; пекутъ 1 часъ, хорошо зарумянивая сверху, въ не очень горячей печкѣ, затѣмъ даютъ остыть. Холодный паштетъ выкладываютъ на блюдо и кругомъ гар-

нируютъ нарѣзаннымъ желе. Нарѣзавъ ломтиками подаютъ на столъ.

№ 28. Паштетъ изъ телячьей головки по-англійски.

Изъ хорошо вычищенной, ошпаренной и разсѣченной пополамъ телячьей головки до чиста вынимаютъ мозги и откладываютъ ихъ въ сторону; затѣмъ вырѣзаютъ языкъ. На головку наливаютъ обильное количество воды, кладутъ соль, очищенную луковицу, 3 лавровыхъ листа, 10 зеренъ англійскаго перца, нѣсколько зеренъ чернаго перца и, давъ вскипѣть, снимаютъ начисто пѣну и варятъ пока мясо не будетъ мягкимъ. Снявъ съ головы мясо, нарѣзаютъ красивыми кусками вмѣстѣ съ очищеннымъ отъ кожи языкомъ и отставляютъ прочь. Послѣ этого въ зарумяненномъ маслѣ поджариваютъ маленькія, красиво приготовленныя говяжьи котлеты (см. соте), хорошо подрумяниваютъ ихъ, и кромѣ того, жарятъ нѣсколько сосисекъ и разрѣзаютъ ихъ на куски въ 2 дм. длиною. Потомъ ошпариваютъ мозги, снимаютъ пленку и, обвалявъ въ яйцѣ и сухаряхъ, поджариваютъ на сковородѣ, зарумянивая съ обѣихъ сторонъ. Наконецъ, изъ краснаго мучного соуса и $1^1/_2$ бут. крѣпкаго бульона варятъ густой соусъ, кладутъ въ него капорцы, немного кайенскаго перца, чашку тушеныхъ въ маслѣ шампиньоновъ или бѣлыхъ грибовъ, большую рюмку мадеры и нѣсколько ломтиковъ лимона. Въ приготовленную паштетную форму В, кладутъ попеременно всѣ припасы и вливаютъ половину соуса; другую половину подаютъ на столъ. Паштетъ гарнируютъ разрѣзанными, зажаренными мозгами и ломтиками трюфелей и подаютъ горячимъ. Можно огарнировать также устрицами, а устричную воду подлить въ соусъ. Незадолго до подачи устрицы кладутъ въ 1 ложку масла, прибавляютъ лимоннаго сока и соли и тушатъ 15—20 мин., затѣмъ ихъ кладутъ минуты на 2 въ соусъ изъ мадеры и, вынувъ изъ него, употребляютъ для гарнировки.

№ 29. Еще паштетъ изъ телячьей головы по-англійски.

Приготовленіе почти такое же какъ въ № 28, только во время варки телячьей головы, вливаютъ $^1/_2$ бут. краснаго

вина; бульона должно быть ровно столько, чтобы голова была совсѣмъ покрыта. Выбравъ кости, нарѣзаютъ красивыми кусками какъ мясо, такъ мозги и языкъ, валяютъ ихъ сперва въ мукѣ, потомъ въ разболтанномъ яйцѣ и слѣдующей смѣси, которая приготовляется изъ толченаго черстваго хлѣба, небольшого количества кайенскаго перца, 1 лож. изрубленныхъ листьевъ петрушки и маленькой ложки изрубленныхъ листьевъ шалфея. Въ обильно положенное на сковороду кипящее масло кладутъ другъ около друга куски мяса и жарятъ въ духовой печкѣ, зарумянивая съ обѣихъ сторонъ. Блюдо украшаютъ ломтиками лимона и подаютъ къ паштету соусъ изъ устрицъ или шампиньоновъ. По-нѣмецки можно подать только одинъ соусъ изъ трюфелей, а блюдо огарнировать кругомъ крутыми яйцами, разрѣзанными на четыре части, и круглыми клецками, величиною въ орѣхъ. Клецки приготовляютъ изъ 8 желтковъ, сваренныхъ въ крутую, 2 цѣльныхъ яицъ, маленькой ложки растертаго масла, маленькой ложки муки, бѣлаго перца и небольшого количества соли; ихъ отвариваютъ въ бульонѣ. Можно также поджарить телячьи ножки и подать съ краснымъ соусомъ изъ сливъ. Вмѣсто только что описанныхъ клецокъ, можно взять куриныя клецки и подать ихъ съ краснымъ соусомъ. Для этого соуса берутъ одну ложку хорошо поджаренной муки съ масломъ, разводятъ крѣпкимъ телячьимъ бульономъ и кладутъ нѣсколько ломтиковъ лимона и одну ложку капорцевъ. Подаютъ съ вареными сливами или картофельнымъ пюре.

№ 30. Маленькіе паштеты изъ сладкаго мяса.

3 куска сладкаго мяса обвариваютъ говяжьимъ бульономъ, тушатъ въ маслѣ до половины мягкости, нарѣзаютъ ломтиками и, прибавивъ мелко изрубленныхъ шарлотокъ, нѣсколько шампиньоновъ, немного бѣлаго перца и немного соли, тушатъ еще 10 мин. и отставляютъ, чтобы простыло. Въ маленькія формочки, вымазанныя масломъ и обсыпанныя сухарями, кладутъ рядами маленькія куриныя клецки, сладкое мясо, нѣсколько раковыхъ шеекъ, перерѣзанныхъ посрединѣ, нѣсколько мелко нарѣзанныхъ трюфелей и шампиньоновъ и тушеныя устрицы; формы ставятъ на листъ и пекутъ въ печкѣ, слегка зарумя-

нивая. Формочки также можно обложить тонкимъ паштетнымъ тѣстомъ (см. въ началѣ отдѣла лит. *A*), положить начинку и накрыть тѣстомъ. Когда испекутся, ихъ выкладываютъ на блюдо и подаютъ на столъ.

№ 31. Вѣнскіе паштеты.

Перемѣшиваютъ очень мелко изрубленную вареную ветчину съ нѣсколькими ложками сметаны, 1 сваренной въ маслѣ луковицей, бѣлымъ перцемъ, 1—2 крутыми, мелко изрубленными яйцами, 1 ложкой шампиньоновъ или бѣлыхъ грибовъ, 1 сырымъ яйцомъ и полною ложкой толченыхъ сухарей; маленькія паштетныя формочки выкладываютъ тѣстомъ (см. лит. *A*), кладутъ готовую массу и пекутъ, накрывъ тѣстомъ. Эти паштеты подаютъ послѣ супа. Ихъ можно приготовить также изъ сырой, ошпаренной, лососины, нарѣзанной маленькими кусками и облитыми горячей водою.

№ 32. Паштеты съ шампиньонами.

Въ кипящемъ свѣжемъ маслѣ съ прибавкой лимоннаго сока и немного муки тушатъ, на слабомъ огнѣ, 15—20 мин. вычищенные шампиньоны, нарѣзанные маленькими кусочками; потомъ ихъ перекладываютъ въ приготовленный въ другой кастрюлѣ соусъ изъ 1 маленькой ложки масла, небольшого количества соли, бѣлаго перца и 2 ложекъ сметаны; въ этомъ соусѣ грибы тушатъ 5—6 мин. и кладутъ въ выложенныя паштетнымъ тѣстомъ маленькія формочки, накрываютъ тѣстомъ, смазываютъ яйцомъ и пекутъ $^1/_2$ часа. Шампиньоны можно тушить также со сметаной, 1 полной ложкой мелко нарѣзанной вареной ветчины и половинкой свареннаго, мелко нарѣзаннаго, яйца.

№ 33. Паштеты съ гусиной печенкой.

Раскатанное въ $^1/_4$ дюйма толщиною слоеное тѣсто вырѣзаютъ соотвѣтствующею формой, кружками, величиною съ пивной стаканъ; вырѣзанные кружки смазываютъ разболтаннымъ яйцомъ и пекутъ на листѣ, въ довольно горячей печкѣ, зарумянивая до свѣтлаго колера. Потомъ вырѣзаютъ въ верхней

части крышку, вынимаютъ мякоть, вмѣсто которой накладываютъ начинку. Послѣдняя состоитъ изъ маленькаго стакана марсалы, 2 пролежавшихъ день въ молокѣ гусиныхъ печенокъ, которыя нашпиговываютъ трюфелями, тушатъ 20 минутъ съ солью и свѣжимъ масломъ и затѣмъ мелко рубятъ. Накрывъ крышками, паштеты ставятъ на нѣсколько минутъ въ печь, пока не сдѣлаются горячими, а затѣмъ подаютъ къ бульону. Ихъ можно спечь такъ же какъ паштеты № 32 и подать послѣ супа.

№ 34. Паштеты съ трюфелями по-французски.

Для начинки берутъ 10 тонко очищенныхъ, мелко нарѣзанныхъ трюфелей и проваривають ихъ въ красномъ мучномъ соусѣ, прибавивъ нѣсколько ложекъ мадеры. Ихъ пекутъ въ маленькихъ формахъ, выложенныхъ паштетнымъ тѣстомъ (какъ въ № 32) и подаютъ послѣ супа.

№ 35. Англійскіе паштеты съ трюфелями.

Перемѣшиваютъ очищенные трюфели, проваренные въ бульонѣ съ мадерой, съ $^1/_2$ чашкой тушеныхъ шампиньоновъ, 3 мягко сваренными шарлотками, 3 мелко изрубленными желтками, небольшимъ количествомъ соли, бѣлаго перца и 2 ложками хорошей сметаны; этой массой наполняютъ маленькія паштетныя формы (см. лит. *A*) и пекутъ въ печкѣ.

№ 36. Раковые паштеты.

Начинку приготовляютъ слѣдующимъ образомъ: полное блюдце мелко изрубленныхъ раковыхъ шеекъ перемѣшиваютъ съ ложкой раковаго масла, мелко изрубленнымъ филеемъ жаренаго рябчика, нѣсколькими мелко изрубленными шампиньонами, нѣсколькими ложками сливокъ, бѣлымъ перцемъ, 1 яйцомъ, небольшимъ количествомъ толченыхъ сухарей и небольшимъ количествомъ соли. Маленькія формы выкладываютъ паштетнымъ тѣстомъ, наполняютъ фаршемъ, накрываютъ тѣстомъ, смазываютъ яйцомъ и пекутъ $^1/_2$ часа. Подаютъ послѣ супа, съ гарниромъ изъ цвѣтной капусты или зеленаго горошка. Начинку можно сдѣлать только изъ однихъ раковъ.

№ 37. Маленькіе паштеты съ мозгами.

Телячьи мозги шпигуютъ трюфелями, жарятъ цѣльными, разрѣзаютъ на 4 части и каждую часть кладутъ въ отдѣльную паштетную форму, прибавляютъ мелко нарѣзанныхъ шампиньоновъ, желтокъ сваренный въ крутую и немного бѣлаго перца, а далѣе поступаютъ какъ было сказано въ предыдущихъ №№.

№ 38. Паштеты съ телячьими почками.

6—8 шт. зажаренныхъ или тушеныхъ, мелко нарѣзанныхъ телячьихъ почекъ перемѣшиваютъ съ 2 желтками, 3 ложками сметаны, небольшимъ количествомъ соли, бѣлаго перца и 1 ложкой мелко нарѣзанныхъ шампиньоновъ, а далѣе поступаютъ, какъ уже извѣстно. Такіе паштеты можно также приготовить изъ обыкновенной жареной телятины или дичи (птицъ), прибавивъ нѣсколько ложекъ мадеры. Также можно положить нѣсколько кусочковъ трюфелей или тушеную въ маслѣ, мелко изрубленную шарлотку.

№ 39. Рагу изъ разнаго жаркого.

1 ложку масла поджариваютъ съ 1 ложкою муки (см. подготовленіе къ супамъ № 8) и, переложивъ въ кастрюлю, вливаютъ $1^1/_4$ бут. бульона, варятъ $^1/_4$ часа, прибавляютъ 2 очень мелко изрубленныя сардельки, очищенные огурцы безъ сѣмячекъ, нарѣзанные полосками, 1 цѣльную луковицу, 1 лож. пюре изъ томатовъ, $^1/_4$ ф. ветчины, нарѣзанной кусочками, 1 маленькую ложку трюфельной эссенціи, а кто желаетъ, такъ полусваренныхъ сушеныхъ яблоковъ, 1 чашку сметаны и нарѣзанное маленькими кусочками жаркое; все это проваривають вмѣстѣ; яблоки можно сварить до мягкости въ отдѣльной кастрюлѣ, слить воду и положить въ рагу. Также и огурцы лучше сварить отдѣльно отъ рагу. Для рагу годится жаркое изъ баранины, телятины, поросенка, дичи, козули, лося или зайца. Кто желаетъ, можетъ положить вареного картофеля и ложку капорцевъ.—Гарнируютъ паштетомъ, нарѣзаннымъ четырехугольными кусочками.

№ 40. Рагу изъ фазана, гуся и зайца.

Въ кастрюлю вливаютъ $1^{1}/_{4}$ бут. краснаго бульона, 1 бут. процѣженнаго бульона, свареннаго изъ фазаньихъ обрѣзковъ, и подправляютъ 1 столовой лож. краснаго мучного соуса. Уваривъ въ густой соусъ, прибавляютъ большую рюмку шампанскаго или краснаго вина и 2 очищенныхъ ломтика лимона. Потомъ кладутъ ломтики филея фазана, нарѣзанные поперекъ, тушеные въ ложкѣ мадеры съ нѣсколькими ложками бульона, фазанью и 2 утиныя печенки, разрѣзанныя пополамъ, тушеное въ маслѣ сладкое мясо, нарѣзанное кусочками въ $^{1}/_{4}$ дюйма толщиною, 4—5 нарѣзанныхъ трюфелей, 1 чайную ложку трюфельной эссенціи и 3—4 пѣтушьихъ гребешка, тушеныхъ въ маслѣ; все это провариваютъ вмѣстѣ 8—10 минутъ. Рагу гарнируютъ на блюдѣ паштетомъ, нарѣзаннымъ красивыми кусками.

Рагу изъ гуся или утки можно также приготовить изъ оставшагося жаркого. Мелко нарѣзанную луковицу варятъ до мягкости въ маслѣ съ небольшимъ количествомъ бульона, затѣмъ кладутъ полную чайную ложку поджаренной муки, перемѣшиваютъ какъ можно лучше и, давъ немного поджариться, вливаютъ бутылку хорошаго бульона и варятъ густой соусъ, прибавляютъ $^{1}/_{2}$ бут. краснаго соуса, снявъ съ него жиръ, 1 ст. бѣлаго вина или лимоннаго сока, немного бѣлаго перца, соли, 1 лож. поджареннаго, разведеннаго сахара (чтобы придать болѣе мягкій вкусъ), 2 очищенныхъ соленыхъ огурца безъ сѣмянъ и 2—3 сушеныхъ яблока. Яблоки и огурцы надо сварить отдѣльно и слить воду. Послѣ всего кладутъ мясо, какое имѣется. Подаютъ съ жаренымъ картофелемъ. Рагу изъ зайца или козули приготовляется совершенно также какъ рагу изъ гуся, только не кладутъ луку. Въ готовый горячій, красный соусъ кладутъ ложку капорцевъ и остывшее жаркое, нарѣзанное маленькими кусочками.

№ 41. Рагу изъ сладкаго мяса и изъ телячьихъ языковъ.

а) Въ кастрюлю вливаютъ $1^{1}/_{2}$ бут. краснаго говяжьяго бульона, $^{1}/_{2}$ бут. куринаго бульона или $^{1}/_{4}$ бут. консоме изъ

дичи, подправляютъ какъ и въ предыдущемъ №, ложкою краснаго мучного соуса и варятъ 10 мин., чтобы загустѣло. Затѣмъ вливаютъ большую рюмку марсалы или бѣлаго вина и прибавляютъ 2 ломтика очищеннаго лимона. Въ этотъ соусъ кладутъ 1/2 ф. ошпареннаго сладкаго мяса, 15—20 клецокъ изъ дичи (см. отдѣлъ клецки), 3—4 тушеныхъ въ бульонѣ съ масломъ пѣтушьихъ гребешковъ, нарѣзанныхъ кусочками, 5—6 трюфелей, нарѣзанныхъ ломтиками и 1 маленькую ложку трюфельной эссенціи. Все это провариваютъ вмѣстѣ и подаютъ на блюдѣ.—Передъ тѣмъ какъ положить въ рагу ошпаренное сладкое мясо, его надо очистить отъ пленокъ, посыпать перцемъ и солью, поджарить въ маслѣ и нарѣзать ломтиками.

Кто желаетъ можетъ положить 4—5 телячьихъ почекъ, тушеныхъ въ маслѣ съ бульономъ и нарѣзанныхъ ломтиками.

b) 1 ф. хорошаго бѣлаго сладкаго мяса (чтобы былъ большой кусокъ) ошпариваютъ водою, снимаютъ пленку, кладутъ въ бульонъ съ масломъ и даютъ вскипѣть; соусъ подправляютъ бѣлымъ кулисомъ, прибавляютъ 2 желтка, кусочекъ сардельнаго масла, 1/2 ф. тушеныхъ въ маслѣ шампиньоновъ, устрицъ сколько пожелаютъ и сокъ изъ 1/2 лимона; подогрѣвъ до горячаго состоянія, выливаютъ въ приготовленный изъ риса ободокъ или въ русскую паштетную форму.

c) Рагу изъ телячьихъ языковъ. 3—4 телячьихъ языка варятъ до мягкости, снимаютъ кожу и нарѣзаютъ мясо ломтиками въ 1/4 дюйма толщиною. Берется любой красный соусъ; въ него кладутъ нарѣзанные языки, 1 чашку тушеныхъ въ маслѣ сморчковъ или шампиньоновъ, 1 ф. поджареннаго въ маслѣ сладкаго мяса, нарѣзаннаго ломтиками и 30—40 фрикаделекъ изъ курицы или тетерьки; можно влить въ соусъ стаканъ марсалы. Подаютъ въ формѣ, огарнировавъ сверху паштетомъ. Рагу можно подать также въ русской паштетной формѣ.

№ 42. Рагу изъ телячьей головки.

Съ вычищенной, хорошо ошпаренной телячьей головки срѣзаютъ мясо и варятъ въ закрытой кастрюлѣ въ 1 1/2 бут.

говяжьяго бульона съ прибавкой 1 стакана мадеры, небольшого количества соли и нѣсколькихъ зеренъ англійскаго перца. Когда мясо сдѣлается мягкимъ, его вынимаютъ изъ бульона и нарѣзаютъ красивыми четырехугольными кусками. Приготовляютъ такой же красный соусъ, какъ въ предыдущемъ №. Въ соусъ кладутъ нарѣзанную телячью головку, 1/2 ф. сладкаго мяса (тушенаго до мягкости въ маслѣ съ бульономъ и нарѣзаннаго ломтиками), 5—6 нарѣзанныхъ ломтиками трюфелей, проваренныхъ въ мадерѣ и 15—20 устрицъ или клецокъ изъ дичи. Проваривъ все вмѣстѣ 8—10 минутъ подаютъ горячимъ на столъ.

№ 43. Рагу изъ сосисекъ.

Въ кастрюлѣ варятъ густой соусъ изъ 1/4 бут. бульона, большой рюмки краснаго вина или марсалы и дѣтской ложки краснаго мучного соуса, 20 жареныхъ или сваренныхъ въ бульонѣ и очищенныхъ отъ кожи сосисекъ, нарѣзаютъ кусками въ 2 дюйма длиною и кладутъ въ соусъ вмѣстѣ съ 1 чашкой тушеныхъ въ маслѣ шампиньоновъ и 10—12 трюфелями. Все это варятъ вмѣстѣ 5—6 мин. Это блюдо можетъ служить гарниромъ англійскому ростбифу или можетъ быть подано отдѣльно, какъ антреме.

Вмѣсто соуса на винѣ, можно взять соусъ изъ томатовъ съ краснымъ виномъ.

№ 44. Итальянское рагу.

1/2 ф. макаронъ, наломанныхъ маленькими кусочками и сваренныхъ до мягкости въ соленой водѣ, филеи 3 зажаренныхъ куропатокъ, столько же вареной ветчины (филеи и ветчину нарѣзать ломтиками) и 10—14 мягко-сваренныхъ донышекъ отъ артишоковъ провариваютъ въ полугустомъ соусѣ изъ томатовъ, смѣшаннымъ съ большою рюмкою краснаго вина. Можно взять также красный соусъ, какъ въ предыдущихъ №№.

№ 45. a) Рагу изъ овощей. b) Итальянское рагу изъ овощей.

a) Отвариваютъ въ соленой водѣ 20 маленькихъ каротелей, столько же маленькихъ кочешковъ цвѣтной капусты, арти-

шоки, горохъ, бобы и сливаютъ воду. $1^1/_2$ бут. куринаго бульона подправляютъ бѣлымъ мучнымъ соусомъ, прибавляютъ чашку сливокъ и ложку свѣжаго масла и варятъ густой соусъ, въ который кладутъ сваренныя овощи. Проваривъ еще нѣсколько минутъ, подаютъ на столъ. Гарнируютъ маленькими куриными котлетками, сосисками, ветчиной или маленькими паштетами.

b) *Итальянское рагу изъ овощей.* 1 ф. зеленаго гороха тушатъ до мягкости въ маслѣ; 1 ф. спаржи наламываютъ кусками въ 1 дюймъ длиною, варятъ въ водѣ и, сливъ ее, обливаютъ масломъ, поджареннымъ съ сухарями. Тушатъ съ масломъ $^1/_4$ ф. риса, такъ чтобы зерна остались въ цѣломъ видѣ; въ маслѣ жарятъ боровики или шампиньоны и укладываютъ все горкой въ серединѣ мелкаго блюда, а вокругъ гарнируютъ вареной каротелью, маленькими кочешками цвѣтной капусты и остроконечными маленькими котлетками изъ телятины. По желанію можно положить еще ломтики сырой ветчины. Это рагу подается въ видѣ антреме.

№ 46. Кушанье изъ сладкаго мяса въ раковинахъ.

Маленькую ложку муки и 1 ложку масла варятъ въ прозрачную массу (соусъ-бешемель), вливаютъ 1 бут. куринаго бульона и варятъ густой соусъ, въ который прибавляютъ еще большую рюмку бѣлаго вина, 2 желтка, немного лимоннаго сока и 1 чашку сардельнаго масла. Ошпаренное сладкое мясо очищаютъ отъ пленокъ, посыпаютъ бѣлымъ перцемъ и солью, тушатъ въ маслѣ, нарѣзаютъ мелко и кладутъ въ соусъ; затѣмъ прибавляютъ туда же немного спинного мозга, приготовленнаго какъ мозги изъ головы, и $^1/_2$ телячьяго языка, тушенаго до мягкости и нарѣзаннаго маленькими кусочками. Перемѣшавъ все въ соусѣ, наполняютъ маленькія формочки или раковины, смазанныя масломъ, посыпаютъ натертымъ пармезаномъ и толчеными сухарями, и кладутъ на каждую раковину по комочку масла. Раковины уставляютъ на сковороду и пекутъ $^1/_2$ часа въ духовой печкѣ. Онѣ должны сверху слегка зарумяниться. Подаютъ въ горячемъ видѣ, послѣ супа.

№ 47. Кушанье изъ раковъ въ раковинахъ.

Въ соусъ, сваренный, какъ сказано въ предыдущемъ №, кладутъ полное блюдце мелко нарѣзанныхъ раковыхъ шеекъ и клешней, сладкое мясо, тушеные телячьи мозги и 1 чашку мелко нарѣзанныхъ, но не рубленныхъ шампиньоновъ; все это перемѣшиваютъ, какъ можно лучше, и раскладываютъ въ маленькія формы или раковины, поливаютъ раковымъ масломъ, посыпаютъ пармезаномъ и толчеными сухарями и пекутъ, какъ уже извѣстно.

№ 48. Кушанье изъ живности и молодой дичи, въ раковинахъ.

Хорошо перемѣшиваютъ въ соусѣ, приготовленномъ какъ въ предыдущемъ №, зажаренный филей молодой курицы, 1/2 гусиной печенки, 1 телячій мозгъ, тушеный въ маслѣ и посыпанный перцемъ и солью, а вмѣсто шампиньоновъ 6—7 проваренныхъ въ винѣ трюфелей; все это должно быть мелко нарѣзано, но не изрублено. Приготовленную массу раскладываютъ въ формы или раковины. Въ соусъ можно влить вмѣсто бѣлаго вина—марсалы. Подаютъ раковины послѣ супа.

№ 49. Кушанье изъ жареной телятины въ раковинахъ.

Полное блюдце, мелко нарѣзанной, холодной жареной телятины, 1 телячью почку, хребтовый мозгъ, приготовленный какъ мозги изъ головы, 1 чашку тушеныхъ бѣлыхъ грибовъ (все мелко нарѣзанное), перемѣшиваютъ съ соусомъ (см. № 50) и, прибавивъ ложки двѣ сметаны, посыпаютъ толчеными сухарями и пармезаномъ, наполняютъ маленькія формы или раковины и пекутъ, какъ было сказано раньше.

№ 50. Дичь въ раковинахъ.

Берутъ мелко нарѣзанные филеи отъ 3—4 молодыхъ зажаренныхъ вальдшнеповъ, рябчиковъ или филеи тетерьки, 6 мягко сваренныхъ трюфелей и тушеные печенки дичи. Приготовляютъ слѣдующій соусъ. На сковородѣ зарумяниваютъ маленькую ложку масла съ такимъ же количествомъ муки, вливаютъ 1/2 бут. куринаго бульона, сокъ изъ 1/2 лимона, 1/4 бут.

мадеры, варятъ, пока не загустѣетъ, затѣмъ прибавляютъ 1 чашку, мелко нарѣзанныхъ, тушеныхъ бѣлыхъ грибовъ и всю дичь, трюфели и печенки. Перемѣшавъ все, какъ можно лучше, кладутъ въ раковины, посыпаютъ толчеными сухарями и пекутъ $^1/_2$ часа въ печкѣ, хорошо зарумянивая.

№ 51. Куропатки въ раковинахъ.

Двухъ куропатокъ тушатъ до мягкости съ ложкой масла и бульономъ (безъ соуса изъ сметаны) и, вынувъ изъ соуса, даютъ остыть. Соусъ процѣживаютъ сквозь волосяное сито, снимаютъ жиръ (соуса должно быть $^1/_2$ бут.), прибавляютъ ложку краснаго мучного соуса и варятъ, пока загустѣетъ; тогда вливаютъ большую рюмку мадеры, кладутъ филеи куропатокъ, нарѣзанные маленькими четырехугольными кусочками, 8—10 очищенныхъ трюфелей, нарѣзанныхъ четырехугольными кусочками, 1 чашку тушеныхъ въ маслѣ, мелко нарѣзанныхъ, шампиньоновъ или бѣлыхъ грибовъ, столовую ложку толченыхъ сухарей и ложку сметаны. Перемѣшавъ все какъ слѣдуетъ, наполняютъ этой массой смазанныя масломъ раковины, посыпаютъ толчеными сухарями или пармезаномъ и слегка зарумяниваютъ въ продолженіи 10—15 мин. въ не очень горячей печкѣ. Подаютъ горячими послѣ супа.

№ 52. Рыба въ раковинахъ.

Берутъ тотъ же самый соусъ, какъ для сладкаго мяса въ раковинахъ (см. № 46), прибавляютъ въ него 1 чайную ложку сардельнаго масла, 1 ф. жаренаго судака или лососины, нарѣзанныхъ маленькими четырехугольными кусочками, маленькую чашку тушеныхъ въ маслѣ шампиньоновъ, 1 лож. капорцевъ, нѣсколько жареныхъ устрицъ (все должно быть мелко нарѣзано) и, перемѣшавъ все вмѣстѣ, наполняютъ смазанныя масломъ раковины, посыпаютъ сверху толчеными сухарями и пармезаномъ, и пекутъ 20 мин. въ не очень горячей печкѣ, чтобы подрумянились до красиваго колера. Подаютъ послѣ супа.

№ 53. Кушанье изъ пармезана.

3 лота масла растираютъ на блюдѣ до бѣла, прибавляютъ $^1/_4$ ф. сметаны, 3 желтка, 3 лота натертаго пармезана, 3 стол. ложки толченыхъ сухарей и мѣшаютъ все вмѣстѣ въ одну сторону въ продолженіи 8—10 минутъ, затѣмъ кладутъ 3 взбитыхъ бѣлка, перемѣшиваютъ все потихоньку, кладутъ въ раковины совершенно также, какъ въ прошломъ №, и пекутъ 20 мин., хорошо зарумянивая. Подаютъ горячими послѣ супа.

№ 54. Яичница съ ветчиной или лососиной въ раковинахъ.

10 яицъ, 3 стол. лож. хорошей сметаны, 1 чайную ложку соли, 1 полную дѣтскую ложку мелко нарѣзаннаго шнитлука бьютъ на блюдѣ деревянной ложкой $^1/_4$ часа, затѣмъ прибавляютъ полную чайную чашку сырой, очищенной отъ кожи, промытой ветчины, нарѣзанной маленькими четырехугольными кусочками, или полную чашку, копченой, очищенной отъ кожи ошпаренной лососины (взять кусокъ изъ хребта), нарѣзанной четырехугольными кусками, 5—6 очищенныхъ трюфелей, нарѣзанныхъ сначала ломтиками, а затѣмъ четырехугольными кусочками и 1 чайн. ложку бѣлаго перца; все это перемѣшиваютъ какъ можно лучше. Въ кастрюлю съ широкимъ дномъ кладутъ $^1/_4$ ф. свѣжаго масла и, давъ ему растопиться, вливаютъ всю яичную массу; затѣмъ ставятъ кастрюлю на не очень горячее мѣсто на плитѣ и медленно помѣшиваютъ деревянной ложкой взадъ и впередъ, пока яичная масса не будетъ почти полутвердой, тогда, помѣшавъ еще разъ, снимаютъ кастрюлю съ плиты и кладутъ массу въ раковины, посыпаютъ сверху толчеными сухарями и швейцарскимъ сыромъ и ставятъ на 5—8 мин. въ довольно горячую печь. Какъ только затвердѣютъ, подаютъ горячими послѣ супа. Такая яичница годится въ особенности для завтрака.

№ 55. Крокетки изъ яицъ съ ветчиной.

Въ смѣшанную съ сырыми яйцами бешемель (приготовленіе бешемели см. отдѣлъ пироги № 12 и 20) кладутъ полное маленькое блюдце мелко нарѣзанной, вареной ветчины, 2 мелко

изрубленныя яйца и чайную ложку нарѣзаннаго шнитлука; перемѣшавъ все вмѣстѣ, дѣлаютъ крокетки въ палецъ длиною и въ палецъ толщиною, валяютъ ихъ въ мелко истолченныхъ сухаряхъ и кладутъ по 5—6 штукъ заразъ въ кипящій жиръ (въ кастрюлю съ широкимъ дномъ) и варятъ 5—6 мин., хорошо подрумянивая. Вынутыя шумовкой изъ жира, крокетки кладутъ на опрокинутое сито, покрытое чистой пропускной бумагой, чтобы дать стечь жиру. Когда всѣ крокетки будутъ готовы, ихъ валяютъ въ натертомъ пармезанѣ и горячими подаютъ послѣ супа. Крокетки можно подать также къ бульону.

№ 56. Крокетки изъ шампиньоновъ.

Берутъ бешемель (какъ въ № 55), кладутъ въ него не очень большую, полную чашку тушеныхъ въ маслѣ, нарѣзанныхъ шампиньоновъ или бѣлыхъ грибовъ, 2 крутыхъ, мелко изрубленныхъ яйца, 2 сваренныя въ бульонѣ до мягкости и мелко изрубленныя шарлотки и $^1/_2$ чайн. лож. бѣлаго перца; перемѣшавъ все какъ слѣдуетъ, дѣлаютъ такія же крокетки какъ въ прошломъ № и далѣе поступаютъ также.

№ 57. Крокетки изъ рыбы.

Въ бешемель (пригот. какъ въ прошл. №) кладутъ $^1/_4$ ф. копченой лососины (предварительно мелко нарѣзанной и облитой кипяткомъ) или судака, или сига (ни судака, ни сига не надо обваривать), 2—3 сваренныя въ маслѣ, мелко нарѣзанныя шарлотки, немного бѣлаго перца, маленькую рюмку бѣлаго кислаго вина, 1 полную чайную ложку нарѣзаннаго шнитлука, полную столовую ложку натертой черствой булки и, перемѣшавъ все какъ можно лучше, дѣлаютъ крокетки, а дальше поступаютъ какъ въ прош. №. Готовыя крокетки валяютъ въ натертомъ пармезанѣ и подаютъ горячими послѣ супа.

№ 58. Крокетки изъ устрицъ.

6 вскрытыхъ устрицъ тушатъ $^1/_2$ часа въ ложкѣ свѣжаго масла, прибавивъ лимоннаго сока и немного бѣлаго перца, затѣмъ мелко нарѣзаютъ, кладутъ въ бешемель (пригот. какъ

въ прош. №№) вмѣстѣ съ 1/8 ф. ошпареннаго, очищеннаго отъ пленки, поджареннаго въ маслѣ, посыпаннаго бѣлымъ перцемъ и нарѣзаннаго маленькими четырехугольными кусочками сладкаго мяса, 1/2 чаш. мелко изрубленныхъ шампиньоновъ или бѣлыхъ грибовъ, 2 тушеныхъ въ маслѣ мелко изрубленныхъ шарлотокъ, сокомъ изъ-подъ устрицъ, 1 маленькимъ стаканомъ бѣлаго вина и очень полной столовой ложкой толченыхъ сухарей; перемѣшавъ все какъ слѣдуетъ, дѣлаютъ крокетки, а далѣе поступаютъ какъ уже сказано. По желанію крокетки можно обвалять въ швейцарскомъ сырѣ.

№ 59. Крокетки изъ телячьихъ почекъ или дичи.

Въ приготовленную бешемель кладутъ 2 зажаренныя, очень мелко нарѣзанныя телячьи почки, 1 маленькій стаканъ кислаго бѣлаго вина, 1 чайную ложку сардельнаго масла, 1/2 чайной ложки бѣлаго перца, 1 ложку мелко нарѣзанныхъ бѣлыхъ грибовъ и 1 ложку толченыхъ сухарей; хорошо перемѣшавъ все вмѣстѣ дѣлаютъ крокетки и варятъ ихъ въ жиру какъ было уже сказано. Крокетки можно обвалять въ пармезанѣ.

Вмѣсто телячьихъ почекъ можно взять филеи рябчиковъ или тетерекъ, а также жареную телятину.

Для раковыхъ крокетокъ бешемель можно приготовить не со сливками, а съ куринымъ бульономъ и стаканомъ бѣлаго вина; въ остальномъ приготовленіе тоже самое. Такая измѣненная бешемель можетъ быть употреблена и для всѣхъ другихъ описанныхъ крокетокъ. Для раковыхъ крокетокъ берутъ стаканъ мелко нарѣзанныхъ раковыхъ шеекъ, телячій мозгъ (который надо сперва ошпарить, снять пленку, тушить въ маслѣ съ перцемъ и солью и нарѣзать маленькими кусочками), 3—4 мелко нарѣзанныхъ трюфеля, слегка проваренныхъ въ винѣ, 1 ложку раковаго масла, 1 ложку толченыхъ сухарей и, перемѣшавъ хорошенько все вмѣстѣ, дѣлаютъ крокетки, а далѣе поступаютъ какъ уже описано. Крокетки валяютъ въ пармезанѣ и подаютъ послѣ супа. Ко всѣмъ описаннымъ крокеткамъ можно подать также соусъ изъ вина.

№ 60. Гаше изъ почекъ.

Мелко рубятъ $^1/_2$—$^3/_4$ ф. жареной телятины или баранины вмѣстѣ съ жиромъ и нѣсколькими ломтиками ветчины, затѣмъ кладутъ на блюдо и перемѣшиваютъ съ 1 цѣльнымъ яйцомъ, $^1/_2$ чашки сметаны, 2 лож. черствой натертой булки, 1 телячьимъ мозгомъ, прожареннымъ въ маслѣ, перцемъ и 2 лож. растопленнаго масла; въ форму, смазанную масломъ и обсыпанную толчеными сухарями кладутъ перемѣшанную массу и, поставивъ форму на желѣзную сковороду, пекутъ въ не очень горячей печкѣ $^3/_4$ часа. Готовое гаше вынимаютъ изъ печи и подаютъ на столъ прямо въ формѣ. Подается картофель. Для этого гаше годится жареная дичь или курица.

№ 61. Гаше изъ холоднаго жаркого.

Изрубивъ мелко любое холодное жаркое, прибавляютъ въ него, сваренную въ маслѣ, мелко нарѣзанную луковицу, 1 селедку или нѣсколько килекъ, $^1/_2$ ф. сметаны, 2 столов. лож. истолченныхъ сухарей, 1 яйцо и немного перца. Все это перемѣшиваютъ какъ можно лучше и перекладываютъ въ подходящую форму, смазанную холоднымъ масломъ. Сверху кладутъ комочки масла, посыпаютъ толчеными сухарями и ставятъ на $^1/_2$ часа въ печь, чтобы сверху зарумянилось до свѣтлаго колера. Подаютъ съ жаренымъ картофелемъ.

№ 62. Гаше съ картофельнымъ пюре.

Въ ложку масла, зарумяненнаго въ кастрюлѣ съ 1 мелко нарѣзанной луковицей, кладутъ мелко изрубленную жареную телятину, холодныя котлеты, а также мясо изъ супа, прибавляютъ $^1/_2$ чашки сметаны, 1 ложку толченыхъ сухарей и немного крупнаго перца; все это провариваютъ на слабомъ огнѣ. Полную глубокую тарелку картофельнаго пюре, протертаго сквозь рѣшето, перемѣшиваютъ какъ можно лучше съ 3 желтками, небольшимъ количествомъ соли и 1 ложкой сметаны. Эту массу дѣлятъ на куски, величиною съ яйцо и толщиною въ $^1/_2$ дм., кладутъ ихъ на доску, посыпанную мелкими сухарями и придаютъ имъ видъ груши; на каждый такой кусокъ

накладываютъ по дѣтской ложкѣ начинки и защипываютъ такимъ образомъ края, чтобы фарша совершенно не было замѣтно. Приготовленные куски укладываютъ на сковороду, смазанную масломъ, и пекутъ въ духовой печкѣ, слегка зарумянивая, или же варятъ въ кипящемъ жиру, тоже зарумянивая. Подаютъ съ зарумяненнымъ масломъ, въ которое, по желанію можно прибавить сметаны. Начинку можно приготовить также изъ рыбы. Нарѣзанные маленькіе кусочки жареной рыбы, перемѣшиваютъ въ зарумяненномъ маслѣ, кладутъ немного толченыхъ сухарей, 1 ложку сметаны и немного бѣлаго перца; подаютъ совершенно также какъ было только что описано. Третій родъ начинки приготовляется изъ творогу, который надо отжать настолько, чтобы не оставалось ни капли воды; на каждый фунтъ творогу берутъ 2 яйца и немного соли и перемѣшиваютъ какъ можно лучше. Дальнѣйшее приготовленіе совершенно такое же какъ было описано выше, только къ столу надо подать свѣжее масло.

№ 63. Голубцы съ начинкой изъ риса.

Въ кастрюлѣ, въ ложкѣ масла варятъ до мягкости разрѣзанную луковицу, затѣмъ кладутъ полную мелкую тарелку, мелко изрубленной жареной телятины или курицы и, перемѣшавъ все вмѣстѣ на горячей плитѣ, прибавляютъ риса, круто свареннаго въ водѣ съ солью. Риса должно быть такое же количество какъ и мяса. Перемѣшавъ рисъ съ мясомъ, кладутъ немного крупнаго перца, соли, 1 ложку сметаны, 1 яйцо и 1 желтокъ; масса должна быть густою. Листья бѣлой кочанной капусты должны быть приготовлены заранѣе. Отъ большого кочна надо взять 10—15 листовъ, положить на блюдо и залить кипящей водою такъ, чтобы листья были покрыты. Накрытое блюдо ставятъ въ теплое мѣсто, гдѣ и оставляютъ до тѣхъ поръ, пока листья не сдѣлаются очень мягкими; удаливъ твердые стебли, кладутъ на каждый листъ по 1 ложкѣ начинки и, загнувъ оба края, свертываютъ какъ можно плотнѣе около начинки. Уложивъ въ кастрюлю, поливаютъ нѣсколькими ложками зарумяненнаго масла, $^1/_2$ чашкой сметаны и 2—3 ложками бульона; накрывъ тушатъ $^1/_2$ часа на слабомъ огнѣ.

Послѣ всего прибавляютъ еще 2 столов. ложки пюре изъ томатовъ и проваривають. Выложенные на блюдо голубцы обливаютъ соусомъ, который надо проварить съ ложкой сметаны.

№ 64. Яйца, сваренныя въ крутую.

Свѣжія яйца опускаютъ ложкой въ кипящую воду на 8—10 мин. Если желаютъ ихъ очистить, то тотчасъ же, какъ только сварятся, опускаютъ въ холодную воду и скорлупа отстанетъ совершенно легко.

№ 65. Яйца подъ соусомъ изъ томатовъ.

Осторожно надбиваютъ ножемъ скорлупу у яйца, такимъ образомъ, чтобы не повредить желтка, и опускаютъ потихоньку въ кипящую воду, гдѣ оставляютъ пока яйца не сварятся въ мѣшечекъ, тогда ихъ вынимаютъ осторожно шумовкой и кладутъ въ супъ. Варить яйца можно еще слѣдующимъ образомъ. Выпускаютъ яйцо въ большую круглую суповую ложку и въ ней опускаютъ въ кипящую воду, гдѣ оставляютъ пока яйцо не затвердѣетъ наполовину, тогда выкладываютъ его на блюдо. 10—12 шт. яицъ, приготовленныхъ такимъ образомъ, обливаютъ горячимъ соусомъ изъ томатовъ, вскипяченнымъ съ 1 частью краснаго вина. Накрывъ блюдо, подаютъ горячими къ завтраку, вмѣстѣ съ сырою или вареною ветчиною, холоднымъ жаркимъ, горячимъ бифштексомъ или телячьими котлетами.

№ 66. Яйца, сваренныя въ мѣшечекъ.

Положивъ яйца въ кипящую воду замѣчаютъ время, когда вода начнетъ кипѣть снова, и тогда варятъ еще 5 минутъ. Вынувъ изъ кипятка, кладутъ въ холодную воду на 5—10 минутъ. Послѣ чего слегка надбиваютъ кругомъ ножикомъ и осторожно счищаютъ скорлупу, чтобы не лопнулъ бѣлокъ. Такія яйца подаются къ шпинату или зеленымъ щамъ.

№ 67. Яйца, сваренныя въ мѣшечекъ по-французски.

Столовую ложку свѣжаго масла зарумянивають въ кастрюлѣ, часто помѣшивая, со столовою ложкою лучшей крупи-

чатой муки. Затѣмъ вливаютъ $1/2$ бут. краснаго бульона изъ дичи, варятъ на слабомъ огнѣ полугустой соусъ, прибавляютъ въ него десертную ложку трюфельной эссенціи и стаканъ марсалы и провариваютъ въ полугустой соусъ. Вмѣсто марсалы можно влить $1/4$ бут. краснаго вина; 10 — 15 очищенныхъ яицъ, сваренныхъ въ мѣшечекъ, какъ сказано въ предыдущемъ №, кладутъ на блюдо и обливаютъ горячимъ соусомъ. Это блюдо подается какъ антреме, на большихъ обѣдахъ.

№ 68. Фрикассе изъ яицъ.

На слабомъ огнѣ въ кастрюлѣ варятъ, часто помѣшивая, густой соусъ изъ столовой ложки бѣлаго мучного соуса, $1/4$ бутылки бульона изъ курицы или дичи и стакана сметаны. Затѣмъ кладутъ чайную ложку мелко нарѣзаннаго шнитлука, 4—5 мелко нарѣзанныхъ трюфелей, 1 чайную ложку русской и $1/2$ чайной ложки французской горчицы; перемѣшавъ все вмѣстѣ какъ можно лучше, прибавляютъ еще 2 желтка, сваренные въ крутую, протертые вмѣстѣ съ сырымъ яйцомъ сквозь сито и размѣшанные съ 2—3 столовыми ложками мадеры; соуса не варятъ болѣе. На блюдо кладутъ 10—15 очищенныхъ яицъ, сваренныхъ въ мѣшечекъ, какъ сказано въ прошломъ №, и обливаютъ соусомъ. Такія яйца можно подать къ завтраку вмѣстѣ съ холодной ветчиной, или съ жаренымъ поросенкомъ.

№ 69. Яйца съ бешемелью.

10 сваренныхъ въ мѣшечекъ яицъ кладутъ въ холодную воду, а затѣмъ, вычистивъ, разрѣзаютъ каждое яйцо на 4 части. Варятъ прозрачную массу изъ $1/2$ ф. свѣжаго масла и маленькой ложки муки, вливаютъ въ нее $1/2$ бут. сливокъ и варятъ прозрачный соусъ. Разрѣзанныя яйца укладываютъ на теплое блюдо, обливаютъ соусомъ, посыпаютъ пармезаномъ и ставятъ въ печку на нѣсколько минутъ. Подаютъ къ вареной или сырой ветчинѣ, солонинѣ или вареному языку.

№ 70. Яйца въ формѣ съ лососиной, подъ раковымъ соусомъ.

Сваривъ 20 яицъ въ мѣшечекъ, даютъ остыть; 1 ф. чуть-чуть посоленной лососины нарѣзаютъ самыми тоненькими ку-

сочками. Полную ложку раковаго масла проваривають съ полной ложкой муки, разбавляють 1 чашкой куринаго или телячьяго бульона и выливають на рыбу, затѣмъ прибавляютъ $^1/_2$ бут. сливокъ и варятъ густой соусъ. Въ бѣлую глиняную форму, обмазанную холоднымъ масломъ, вливаютъ нѣсколько полныхъ ложекъ соуса, кладутъ рядъ яицъ, нарѣзанныхъ тонкими ломтиками, на нихъ кусочки лососины и слегка посыпаютъ толчеными сухарями и небольшимъ количествомъ бѣлаго перца; затѣмъ кладутъ снова соусъ, яйца и т. д., пока все не будетъ издержано. Верхній рядъ долженъ быть изъ соуса. Можно положить также 50 раковыхъ шеекъ. Посыпавъ толчеными сухарями, форму ставятъ въ водяной банѣ въ печь на 20—30 мин., чтобы только прогрѣлась, ни какимъ образомъ не допуская до печенья. Подаютъ горячимъ.

№ 71. Начиненныя яйца.

Сваривъ 10 яицъ въ мѣшечекъ, разрѣзаютъ въ длину пополамъ, вынимаютъ желтки и перемѣшиваютъ ихъ съ десертной ложкой масла, растертаго до бѣла, $^1/_2$ чашкой изрубленныхъ шампиньоновъ, небольшимъ количествомъ французской горчицы, солью и ложкою сметаны. Этой массой начиняютъ половинки яицъ и подаютъ ихъ къ супу или какъ гарниръ, къ горячей ветчинѣ.

№ 72. Яичница глазунья.

Въ ямки хорошо вычищенной сковороды для яицъ кладутъ масло, взятое на кончикѣ ножа и, поставивъ сковороду на огонь, вбиваютъ въ каждую ямку по яйцу, такимъ образомъ, чтобы желтокъ оставался въ цѣломъ видѣ. Когда яйца спекутся на половину, посыпаютъ ихъ мелкой солью и перцемъ и, выбравъ серебряною ложкою на блюдо, подаютъ горячими на столъ.

№ 73. Яичница съ трюфелями.

На блюдѣ разбиваютъ деревянной ложкой 10 яицъ, прибавляютъ $^1/_2$ ф. хорошей сметаны, полную чайную ложку мелко нарѣзаннаго шнитлука и чайную ложку соли; выбивъ все

вмѣстѣ какъ можно лучше, выливаютъ въ кастрюлю, въ которой только растоплена, но не зарумянена, ложка масла. Кастрюлю ставятъ на горячую плиту и медленно помѣшиваютъ взадъ и впередъ деревянной ложкой, чтобы образовались большіе куски, а масса была бы еще полужидкою. Дольше нельзя оставлять на горячей плитѣ, иначе яичница сдѣлается крупинками и дастъ воду отъ себя. Горячую яичницу подаютъ къ ветчинѣ или солонинѣ. Въ яичницу можно положить 6—8 трюфелей, нарѣзанныхъ ломтиками и сваренныхъ въ мадерѣ или $^1/_2$ чашки тушеныхъ шампиньоновъ. Грибы можно посыпать на яичницу или перемѣшать вмѣстѣ съ нею. Первый способъ лучше. Вмѣсто трюфелей можно посыпать ложкой натертаго швейцарскаго сыра. Вокругъ гарнируютъ сваренными спаржевыми головками.

№ 74. Яйца съ пармезаномъ.

На горячей плитѣ, мѣшаютъ въ кастрюлѣ до тѣхъ поръ, пока не закипитъ, 2 ф. сметаны съ маленькой ложкой масла и, снявъ съ огня, даютъ остыть. Въ остывшую массу кладутъ три желтка хорошо перемѣшанныхъ съ 5-ю ложками натертаго пармезана и три взбитыхъ бѣлка. Маленькія раковинки смазываютъ масломъ, кладутъ приготовленную массу и пекутъ въ печкѣ, слегка зарумянивая. Подаютъ прямо въ раковинахъ, тотчасъ послѣ супа. Гарнируютъ ломтиками лососины или сырой ветчины.

Соте.

№ 1. Соте изъ цыплятъ.

У 12—14 хорошо вычищенныхъ цыплятъ (8—10 недѣльнаго возраста) вырѣзаютъ филеи, а остатки ставятъ варить въ 3 бут. воды; снявъ пѣну, кладутъ соль, 1 ложку масла, увариваютъ до $1^1/_4$ бут. и процѣживаютъ сквозь частое волосяное сито. Вскипятивъ въ кастрюлѣ $^3/_4$ ф. масла, кладутъ въ него филеи и тушатъ на умѣренномъ огнѣ, часто переворачивая, пока не сдѣлаются желтоватаго цвѣта. Тогда вливаютъ чашку бульона и тушатъ до мягкости; вынутые филеи ставятъ въ теплое мѣсто, а въ оставшійся соусъ прибавляютъ: $^1/_4$ бут. вышеупомянутаго бульона, 2 размѣшанные желтка, 1 чашку сливокъ, полную ложку мучного соуса и мадеры по вкусу; все это варятъ пока не загустѣетъ. Кромѣ того, варятъ трюфели въ винѣ съ бульономъ и кладутъ ихъ въ соусъ вмѣстѣ съ нѣсколькими ложками того бульона, въ которомъ варились грибы. Въ зарумяненномъ маслѣ обжариваютъ до свѣтло-желтаго колера, остроконечныя телячьи котлеты и кладутъ ихъ вѣнкомъ поперемѣнно съ филеями цыплятъ на круглое блюдо, оставляя пустую середину; блюдо по краю гарнируютъ ломтиками трюфелей. Въ середину кладутъ тушеные каштаны и обливаютъ соусомъ. Соте подается горячимъ. Въ соусъ можно прибавить нѣсколько ложекъ консоме изъ дичи. Соте можетъ быть приготовлено только изъ одних цыплятъ. Лучше гарнировать крокетками изъ каштановъ, нежели цѣльными орѣхами.

№ 2. Соте изъ молодой дичи.

Хорошо вычищенную молодую дичь съ бѣлыми филеями приготовляютъ совершенно также, какъ цыплятъ № 1, только безъ телячьихъ котлетъ и кромѣ того, соусъ приготовляютъ безъ желтковъ.

№ 3. Соте изъ молодыхъ индѣекъ.

Берутъ самыхъ молодыхъ, хорошо откормленныхъ индѣекъ и, вычистивъ какъ можно лучше, приготовляютъ какъ цыплятъ (№ 1). Ихъ также можно приготовить безъ котлетъ. Вмѣсто индѣекъ можно взять молоденькихъ пулярокъ.

№ 4. Соте изъ фазановъ.

У 5—6 хорошо вычищенныхъ фазановъ (пролежавшихъ нѣсколько дней) вырѣзаютъ филеи, въ которые пропускаютъ самыя тоненькія полоски шпика и тушатъ въ 1/4 ф. растопленнаго масла, подливая по чашкѣ бульона, сваренкаго съ мадерой изъ обрѣзковъ фазановъ, пока филеи не сдѣлаются мягкими. Тогда, вынувъ ихъ изъ соуса, раздѣляютъ каждый въ длину на 4 части и вѣнкомъ укладываютъ на блюдо. Въ соусъ прибавляютъ 1 чашку сливокъ, 1/2 стакана бѣлаго вина или шампанскаго, подправляютъ немного мучнымъ соусомъ и обливаютъ филеи. Въ середину соте кладутъ трюфели. Подаютъ горячимъ. Вмѣсто трюфелей можно положить крокетки изъ каштановъ.

№ 5. Соте изъ вальдшнеповъ.

Съ 18 хорошо вычищенныхъ вальдшнеповъ срѣзаютъ филеи, потроха откладываютъ въ сторону, а остатки тушатъ въ закрытой кастрюлѣ въ 1 1/2 бут. воды съ 1/4 ф. масла и небольшимъ количествомъ соли. Какъ только соусъ уварится до половины вливаютъ 1 ст. мадеры и на горячей плитѣ продолжаютъ тушить остатки вальдшнеповъ. Затѣмъ выбираютъ мелкія кости, вливаютъ 1/2 чашки сметаны и протираютъ все сквозь частое волосяное сито. Въ закрытой кастрюлѣ, часто переворачивая, обжариваютъ филеи въ 3/4 ф. масла, чтобы

были свѣтло-коричневаго колера. Во время жаренія подливают ложками бульонъ, сваренный изъ другой дичи и, наконецъ, вливаютъ еще $^1/_2$ пивного стакана мадеры. На сковородѣ поджариваютъ въ маслѣ ломтики булки, нарѣзанные въ величину филеевъ; подрумянивъ съ обѣихъ сторонъ, обмазываютъ ихъ отставленными потрохами, которые надо предварительно изрубить и прожарить въ маленькой ложкѣ свѣжаго масла съ 2—3 ложками мадеры и небольшимъ количествомъ бѣлаго перца и соли. На каждый кусокъ булки кладутъ по филею и вѣнкомъ укладываютъ на блюдо. Въ середину блюда кладутъ пюре, а вокругъ него вареные трюфели. Соусъ изъ подъ вальдшнеповъ слегка подправляютъ мучнымъ соусомъ и провариваютъ; онъ не долженъ быть слишкомъ густымъ. Въ соусъ можно также прибавить чашку сливокъ и немного бѣлаго вина.

№ 6. Соте изъ котлетъ.

Вокругъ круглаго блюда кладутъ въ 3 дм. вышиною попеременно различнаго рода жареныя котлеты, повернувъ во внутрь ихъ острые концы; наружный край гарнируютъ трюфелями, проваренными въ бульонѣ съ мадерой. Въ соусъ, въ которомъ варились трюфели, кладутъ нѣсколько ломтиковъ лимона, вливаютъ рюмку мадеры и, прибавивъ маленькую ложку мучного соуса, варятъ, пока не загустѣетъ, и выливаютъ на котлеты. Середину блюда можно заполнить бѣлыми грибами.

№ 7. Соте изъ куриныхъ клецокъ.

Фаршъ, приготовленный изъ куриныхъ филеевъ (см. клецки въ отдѣлѣ «пироги»), кладутъ въ бумажную воронку и выдавливаютъ клецки, длиною въ 1 дюймъ. Ихъ варятъ въ большомъ количествѣ кипящаго масла, не давая зарумяниваться слишкомъ сильно. Выложивъ на блюдо, обливаютъ соусомъ изъ дичи и гарнируютъ трюфелями. Клецки можно сварить въ бульонѣ, вмѣсто масла. Для соте можно взять клецки пополамъ: однѣ изъ курицы, другія изъ дичи. Можно также взять тушенаго сладкаго мяса и огарнировать бѣлыми жареными грибами.

№ 8. Индѣйка съ пармезаномъ.

Хорошо вычищенную молодую хорошую индѣйку, заколотую за день до употребленія, поджариваютъ на вертелѣ или въ печи, чтобы была мягкой, но не зарумяненной, и кладутъ на блюдо, чтобы остыла. $^1/_4$ бут. чистаго соуса, снявъ съ него жиръ, перемѣшиваютъ въ кастрюлѣ съ маленькой ложкой масла, 1 чашкой сливокъ, 1 желткомъ и маленькой ложкой муки; проваривъ все вмѣстѣ, прибавляютъ рюмку мадеры. Давъ остыть этому довольно густому соусу, валяютъ въ немъ филеи, нарѣзанные довольно тонкими ломтиками, и укладываютъ каждый отдѣльно, въ видѣ вѣнка, на круглое блюдо, середина котораго занята тушеными въ маслѣ каштанами. Посыпавъ все натертымъ пармезаномъ, ставятъ блюдо въ печь. Когда сверху слегка зарумянится, подаютъ на столъ. Вмѣсто индѣйки можно взять пулярокъ, цыплятъ, жареную дичь и телятину. Каштаны можно замѣнить тушеными бѣлыми грибами.

№ 9. Котлеты изъ зайца.

Съ заднихъ ногъ хорошо вычищеннаго зайца снимаютъ пленку, нарѣзаютъ мясо четырехугольными кусками и пропускаютъ его сквозь мясорубку вмѣстѣ съ $^1/_4$ ф. свѣжаго свиного шпика безъ кожи; затѣмъ кладутъ намоченный въ водѣ или бульонѣ и полуотжатый кусокъ булки въ $^1/_2$ дюйма толщиною, $^1/_2$ пивного стакана растопленнаго масла, немного соли и бѣлаго перца и рубятъ все вмѣстѣ. Въ эту массу примѣшиваютъ еще 1 яйцо и, надѣлавъ продолговатыхъ или круглыхъ котлетъ, валяютъ ихъ въ толченыхъ сухаряхъ, смѣшанныхъ пополамъ съ мукою; жарятъ, заколеровывая, на сильномъ огнѣ въ обильномъ количествѣ зарумяненнаго масла. Прежде зажаренныя котлеты ставятъ въ теплое мѣсто на то время, пока жарятся послѣднія котлеты. Надо жарить на не особенно большой круглой сковородѣ, чтобы положенныя на нее котлеты поспѣвали всѣ заразъ. Для каждой новой порціи котлетъ слѣдуетъ класть свѣжее масло на сковороду. Соусъ приготовляютъ слѣдующимъ образомъ: въ полную ложку зарумяненнаго на сковородѣ масла прибавляютъ 1 рюмку мадеры,

4 чайныхъ ложки очень мелко изрубленныхъ капорцевъ, большую чашку хорошаго бульона и маленькую ложку поджаренной муки. Въ то же время надо сварить трюфели въ винѣ съ бульономъ и зажарить въ маслѣ бѣлые грибы. Бѣлые грибы кладутъ въ середину блюда, а вокругъ нихъ котлеты съ ломтиками трюфелей. Котлеты подаются горячими. Вмѣсто бѣлыхъ грибовъ можно положить каштаны, тушеные въ маслѣ. Въ послѣднемъ случаѣ наружный край блюда гарнируютъ поджареннымъ зарумяненнымъ картофелемъ. Вмѣсто вина можно положить въ соусъ 1 чашку сметаны.

При болѣе простомъ приготовленіи не употребляютъ ни шпика, ни трюфелей, а вмѣсто бѣлыхъ грибовъ кладутъ красную капусту (въ середину блюда). Въ такомъ случаѣ гарнируютъ жаренымъ, зарумяненнымъ картофелемъ или каштанами. Если въ серединѣ положена хорошая, тушеная бѣлая кислая капуста, то гарнируютъ паштетнымъ тѣстомъ, нарѣзаннымъ маленькими кусочками, и вмѣсто соуса обливаютъ котлеты масломъ. Если подаютъ совсѣмъ безъ капусты, то котлеты укладываютъ въ середину блюда, а вокругъ нихъ кладутъ зарумяненный жареный картофель и подаютъ соусъ изъ сметаны и хорошій салатъ или красную капусту.

№ 10. Котлеты изъ заячьяго филе.

Ломтики филеевъ въ 1/2 пальца толщиною слегка выбиваютъ, шпигуютъ лучшими трюфелями и шпикомъ, посыпаютъ бѣлымъ перцемъ и кладутъ на 2 часа въ маринадъ, состоящій изъ бѣлаго вина, бѣлаго перца и ломтиковъ лимона; затѣмъ валяютъ въ мукѣ, смѣшанной пополамъ съ толчеными сухарями, кладутъ на маленькую круглую сковороду въ ложку зарумяненнаго масла и жарятъ до готовности, зарумянивая съ обѣихъ сторонъ. Въ соусъ (такой же какъ для котлетъ изъ зайца № 9) кладутъ мелко изрубленные трюфели или шампиньоны. Для поджариванія каждой новой порціи котлетъ надо класть свѣжее масло.

Изъ зажаренной спины зайца срѣзаютъ филей съ обѣихъ сторонъ кости и, нарѣзавъ его ломтиками, кладутъ въ соусъ изъ томатовъ и даютъ прогрѣться. Выложивъ горячіе филеи

на блюдо гарнируютъ крутонами изъ бѣлаго хлѣба, клецками изъ курицы или телятины или маленькими паштетами. Можно подать красный соусъ.

№ 11. Котлеты изъ козули.

Для приготовленія такихъ котлетъ лучше всего годится спина козули. Съ хорошо очищеннаго мяса снимаютъ пленку, а далѣе приготовляютъ совершенно такъ же, какъ котлеты изъ зайца, даже съ тѣмъ же самымъ соусомъ. Всѣ котлеты подобнаго рода приправляютъ бѣлымъ перцемъ. По этому рецепту приготовляютъ также котлеты изъ глухаря, обращая особенное вниманіе на то, чтобы филеи были тщательно очищены отъ пленокъ.

Такимъ же образомъ приготовляютъ молодыхъ тетеревовъ, рябчиковъ или куропатокъ. Филеи осторожно срѣзаютъ съ костей, очищаютъ отъ пленокъ, слегка выбиваютъ деревяннымъ молоткомъ, чтобы были плоскими, посыпаютъ немного солью, валяютъ сначала въ мукѣ, затѣмъ въ разболтанномъ яйцѣ и, наконецъ, въ смѣси, состоящей изъ толченыхъ сухарей и муки, взятыхъ въ равныхъ частяхъ, и жарятъ на слабомъ огнѣ на сковородѣ въ зарумяненномъ маслѣ, подрумянивая съ обѣихъ сторонъ. Уложивъ на блюдо, гарнируютъ тушеными каштанами и бѣлыми грибами. Соусъ (совершенно такой же, какъ въ № 9) провариваютъ съ 1 чашкой не очень кислой сметаны, $^1/_2$ чашкой мясного бульона, нѣсколькими ложками бѣлаго вина или марсалы и небольшимъ количествомъ муки и подаютъ къ котлетамъ. Такимъ же образомъ можно приготовить цыплятъ.

№ 12. Котлеты изъ лося.

Ихъ приготовляютъ и гарнируютъ совершенно такъ же, какъ котлеты изъ зайца. Мясо для котлетъ можно взять отъ заднихъ ногъ, середки или спины. Жарить надо на сковородѣ въ большомъ количествѣ зарумяненнаго масла. Варятъ густой соусъ, положивъ 2 ложки хорошаго краснаго вина, 1 ложку мадеры и 1 маленькую ложку поджаренной муки. Котлеты посыпаютъ бѣлымъ перцемъ, укладываютъ рядами на блюдо и кладутъ трюфели вокругъ. Подаютъ соусъ или грибы, тушеные

въ маслѣ, а не то одинъ только соусъ изъ масла безъ вышеупомянутыхъ приправъ. Можно брать для гарнира все то, что употребляется для котлетъ изъ зайца. Точно также можно подать вмѣсто трюфелей красную капусту и картофель.

№ 13. Говяжьи котлеты для паштетовъ.

3 ф. постной говядины отъ середки ссѣка очищаютъ какъ можно лучше отъ пленокъ, разрѣзаютъ на маленькіе куски, пропускаютъ ихъ сквозь мясорубку вмѣстѣ съ 1/4 ф. шпика, точно такъ же нарѣзаннаго мелко; если нѣтъ мясорубки, то можно мелко изрубить сѣчкой. Изрубленную массу перемѣшиваютъ деревянною ложкой съ 2 яйцами, 1/2 чашкой растопленнаго масла, 1/2 чайной ложкой бѣлаго перца, солью по вкусу, 1 ложкой муки, 1/2 чашкой холодной воды, маленькими кусочками булки, размоченной въ бульонѣ, а кто желаетъ, то еще съ 1/2 чашкою сметаны. Приготовивъ маленькія круглыя котлетки, жарятъ ихъ на сильномъ огнѣ, какъ котлеты изъ зайца, чтобы были сочными и полупрожаренными. Ихъ можно подать со всякими овощами.

№ 14. Телячьи котлеты.

Въ мясорубкѣ рубятъ 3 ф. постной телятины вмѣстѣ съ 1 бѣлымъ филеемъ отъ дичи, 3 печенками отъ дичи, 1/8 ф. почечнаго телячьяго жира и такимъ же количествомъ свѣжаго шпика. Эту массу перемѣшиваютъ съ чашкой растопленнаго масла, 2 яйцами, небольшимъ количествомъ соли, 1/2 чайной ложкой бѣлаго перца, рюмкой мадеры, не особенно большимъ кускомъ, размоченной въ водѣ, полуотжатой булки въ 1 дм. толщиною и 1 чашкой телячьяго бульона, свареннаго безъ кореньевъ, или же 1 чашкой сметаны. Изъ этой массы дѣлаютъ маленькія круглыя котлеты, валяютъ ихъ въ мукѣ пополамъ съ толчеными сухарями и поджариваютъ въ большомъ количествѣ зарумяненнаго масла, такъ, чтобы съ обѣихъ сторонъ были свѣтло-коричневаго колера. Готовыя котлеты кладутъ тотчасъ же на блюдо. Ихъ можно подать ко всѣмъ овощамъ, тушенымъ въ маслѣ, за исключеніемъ кислосладкихъ. Овощи надо укладывать въ середину блюда, а вокругъ нихъ котлеты.

Подаютъ горячими. Если подаютъ съ картофелемъ, то для приготовленія вкуснаго соуса надо положить на сковороду побольше масла и влить 1 чашку сливокъ. Вмѣсто картофеля можно взять мягкихъ жареныхъ каштановъ. Если котлеты служатъ гарниромъ къ горошку или цвѣтной капустѣ, то ихъ обливаютъ тѣмъ масломъ, въ которомъ жарились. Котлеты можно подать безъ картофеля и безъ всякихъ овощей; тогда въ соусъ изъ масла примѣшиваютъ 1 чашку консоме изъ дичи, 1 ложку краснаго мучного соуса и 1 рюмку марсалы. Горячій соусъ подаютъ къ котлетамъ и гарнируютъ ихъ трюфелями и шампиньонами. Котлеты также можно приготовить безъ филеевъ изъ дичи.

№ 15. Куриныя котлеты.

Филеи 2-хъ хорошихъ старыхъ курицъ очищаютъ отъ костей, кожи и жилъ, мелко рубятъ и, сложивъ на блюдо, перемѣшиваютъ съ размоченнымъ въ куриномъ бульонѣ кускомъ булки въ $^1/_2$ дм. толщиной, однимъ желткомъ, 1 цѣльнымъ яйцомъ, 1 чашкой сливокъ, 1 ложкой растертаго масла, небольшимъ количествомъ мускатнаго орѣха и $^1/_2$ чайной ложкой бѣлаго перца. Изъ этой хорошо перемѣшанной массы приготовляютъ котлеты совершенно такъ же, какъ телячьи. Эти котлеты можно огарнировать мягко сваренными трюфелями и тушеными въ маслѣ каштанами. Имъ придаютъ съ одного конца острую, съ другого круглую форму, гарнируютъ на блюдѣ и подаютъ горячими къ столу. Для гарнира годятся крокетки изъ каштановъ.

№ 16. Котлеты изъ судака.

Мелко рубятъ 2 ф. рыбныхъ филеевъ, очищенныхъ отъ кожи, и 2 вымоченныя сардельки и перемѣшиваютъ съ 1 желткомъ, 2 цѣльными яйцами, 1 чашкой сметаны, солью, $^1/_4$ ф. растертаго масла, $^1/_2$ чайной ложкой бѣлаго мелко столченнаго перца, намоченнымъ въ мясномъ бульонѣ полувыжатымъ кускомъ булки въ $^1/_2$ дм. толщиною и 3 мелко изрубленными шарлотками. Изъ этой хорошо промѣшанной и не слишкомъ твердой массы приготовляютъ остроконечныя продолговатыя

котлеты въ $^1/_4$ дм. толщиною, валяютъ ихъ въ сухаряхъ, смѣшанныхъ наполовину съ мукою, кладутъ въ кастрюлю, въ кипящую соленую воду и оставляютъ до тѣхъ поръ, пока онѣ не поднимутся со дна, послѣ чего ихъ варятъ еще 5 мин. Затѣмъ выкладываютъ котлеты на доску и даютъ остыть; послѣ чего валяютъ ихъ еще въ 2 желткахъ, размѣшанныхъ съ 2 столовыми ложками холодной воды, потомъ въ очень мелко истолченныхъ сухаряхъ и поджариваютъ на слабомъ огнѣ въ слегка зарумяненномъ маслѣ такъ, чтобы были свѣтло-коричневаго цвѣта. Эти котлеты служатъ гарниромъ къ цвѣтной капустѣ, шпинату, зеленому гороху, а также къ жареному картофелю, шампиньонамъ или бѣлымъ грибамъ, или же ихъ можно подать послѣ супа, какъ отдѣльное блюдо. Соусъ лучше приготовить отдѣльно въ кастрюлѣ, положивъ въ зарумяненное масло, 1 чашку сметаны, $^1/_2$ чашки рыбнаго бульона, немного капорцевъ, немного выжатаго лимоннаго сока и нѣсколько ложекъ бѣлаго вина. Снявъ жиръ, подаютъ соусъ къ котлетамъ. Гарнируютъ котлеты ломтиками лимона и картофелемъ, посыпаннымъ укропомъ или шнитлукомъ.

№ 17. Котлеты изъ свѣжей лососины.

2 ф. вырѣзанныхъ изъ спины филеевъ очищаютъ отъ кожи, нарѣзаютъ тонкими ломтиками и даютъ вскипѣть въ $^1/_4$ бут. кислаго бѣлаго вина съ 1 чашкою воды, 5—6 зернами англ. перц. и небольшого количества соли. Куски лососины кладутъ на блюдо, заливаютъ остывшимъ маринадомъ и оставляютъ на 3 часа въ покоѣ; затѣмъ вынимаютъ и мелко рубятъ въ чашкѣ. Изрубленную рыбу кладутъ на блюдо, хорошо перемѣшиваютъ съ $^1/_2$ чаш. растопленнаго масла, небольшимъ количествомъ соли, $^1/_2$ чайн. ложк. бѣлаго перца, 2 яйцами, кускомъ намоченной въ бульонѣ и наполовину отжатой булки въ $^1/_2$ дм. толщиной и половинкой натертой луковицы. Изъ этой массы дѣлаютъ котлеты и жарятъ совершенно такъ же, какъ было описано въ послѣднемъ №. Въ соусъ можно влить 1 чашку сметаны и 1 чашку бульона. Вмѣсто лососины можно взять щуку. Гарнируютъ котлеты зеленымъ горохомъ, цвѣтной ка-

пустой, шпинатомъ, грибами, картофелемъ, трюфелями и ломтиками лимона. Также можно подать соусъ изъ бѣлаго вина.

№ 18. Пуддингъ изъ рыбы.

Изъ 2 ф. филеевъ свѣжаго, не слишкомъ большого, судака, щуки или крупныхъ окуней выбираютъ кости, снимаютъ кожу и мелко рубятъ вмѣстѣ съ 4 устрицами, 3 сардельками и 4 шарлотками; затѣмъ складываютъ на блюдо и перемѣшиваютъ: съ $^1/_4$ ф. растертаго масла, 2 желтками, 2 яйцами, полной чайной ложкой соли, 1 чайной ложкой бѣлаго перца, 1 ф. сметаны, 1 полной чашкой натертой черствой булки, четвертой частью натертаго мускатнаго орѣха, маленькой чашкой рыбнаго бульона и 2 столовыми ложками натертаго пармезана или швейцарскаго сыра. Плотную салфетку густо намазываютъ масломъ, посыпаютъ сухарями, кладутъ рядъ очищенныхъ раковыхъ шеекъ, а на нихъ приготовленную массу и, завязавъ не очень туго, вѣшаютъ на палкѣ въ кастрюлю съ кипящею соленою водою, такимъ образомъ, чтобы салфетка не касалась дна. Варить надо непрерывно $1^1/_2$ часа и вода должна быть все время на одинаковой высотѣ. Въ кипящую воду кладутъ 2 лавровыхъ листа, очищенную луковицу и 6 зеренъ англ. перца. Готовый пуддингъ выкладываютъ на круглое блюдо и гарнируютъ тушеными грибами или картофелемъ. Къ нему подаютъ бѣлый рыбный соусъ на винѣ или раковый соусъ. Пуддингъ можно облить на блюдѣ ромомъ, зажечь его и подать горящимъ.

№ 19. Суфле изъ рыбы.

Это кушанье приготовляется какъ рыбный пуддинъ № 18. Рыбную массу протираютъ сквозь не очень частое сито. Взявъ 5 яицъ и 5 желтковъ, кладутъ тотчасъ же въ массу, мѣшая $^1/_4$ часа; затѣмъ взбиваютъ бѣлки въ густую пѣну и также смѣшиваютъ съ массой. Форму смазываютъ холоднымъ масломъ, обсыпаютъ сухарями, кладутъ готовую массу, плотно накрываютъ крышкой и варятъ непрерывно въ водяной банѣ 2 часа. Надо смотрѣть за тѣмъ, чтобы вода все время была на одной и той же высотѣ. Готовое суфле выкладываютъ на блюдо и подаютъ послѣ

супа съ горячимъ соусомъ на винѣ. Кто желаетъ, можетъ вымазанную холоднымъ масломъ форму выложить тонкими ломтиками трюфелей.

№ 20. Раковое суфле.

Полную большую чашку мелко изрубленныхъ очищенныхъ раковыхъ шеекъ и клешней перемѣшиваютъ съ $^1/_4$ ф. свѣжаго растертаго до-бѣла масла, 4 желтками, 1 ст. густыхъ сливокъ, 1 чашк. натертой черствой булки, 3 ложками раковаго масла, солью и $^1/_4$ натертаго мускатнаго орѣха. Затѣмъ прибавляютъ сильно взбитые 4 бѣлка, а далѣе приготовляютъ, какъ суфле № 19. Готовое суфле выкладываютъ на блюдо, обливаютъ коньякомъ, зажигаютъ его и въ такомъ видѣ подаютъ на столъ. Къ этому суфле подаютъ голландскій соусъ на винѣ.

№ 21. Раковое суфле съ рисомъ.

Въ водѣ варятъ до мягкости $^1/_4$ ф. риса, положивъ большое количество масла и немного соли, и даютъ остыть. Отваривають 100 шт. раковъ; очищенныя шейки тушатъ въ 3 ложкахъ сметаны и 1 ложкѣ масла; рисовую массу хорошо перемѣшиваютъ съ 5 желтками, $^1/_4$ бут. сливокъ и $^1/_2$ чашкой раковаго масла. Затѣмъ примѣшиваютъ густо взбитые бѣлки отъ 5 яицъ. Эту массу кладутъ слоемъ въ палецъ толщиной въ форму, смазанную холоднымъ масломъ и обсыпанную толчеными сухарями; на рисовую массу кладутъ такой же толщины рядъ раковыхъ шеекъ, затѣмъ снова рисъ и т. д., пока форма не будетъ наполнена. Верхній рядъ долженъ быть изъ рисовой массы. Это суфле варятъ совершенно такъ же, какъ было сказано въ № 19. Готовое суфле выкладываютъ на блюдо, обливаютъ коньякомъ или ромомъ, зажигаютъ и подаютъ послѣ супа. Къ нему подаютъ голландскій соусъ на винѣ.

№ 22. Суфле изъ дичи.

Для такого суфле лучше всего годятся рябчики, тетерьки или фазаны. Берутъ двухъ тетерекъ или фазановъ, или 4 рябчиковъ. Филе срѣзаютъ съ костей и мелко рубятъ съ $^1/_8$ ф.

мелко нарѣзаннаго шпика. Изрубленную массу перемѣшиваютъ съ кускомъ намоченной въ куриномъ бульонѣ булки въ 1 дм. толщиною, $^1/_4$ ф. растертаго свѣжаго масла, 1 ф. не слишкомъ кислой сметаны, 1 чайн. лож. бѣлаго перца, солью по вкусу, $^1/_4$ частью натертаго мускатнаго орѣха, 2 ложками натертой черствой булки и 4 желтками. Эту перемѣшанную массу протираютъ сквозь сито, примѣшиваютъ 4 взбитыхъ бѣлка и варятъ, какъ въ прошломъ №. Подаютъ съ соусомъ изъ дичи, приготовленномъ на шампанскомъ (см. соусы), положивъ въ него 3—4 мелко нарѣзанныхъ трюфеля. Точно такимъ же образомъ приготовляютъ цыплятъ. Это суфле подаютъ также горячимъ послѣ супа.

№ 23. Суфле съ грибами.

Мелко рубятъ 1 ф. тушеныхъ въ маслѣ бѣлыхъ грибовъ или шампиньоновъ вмѣстѣ съ $^1/_2$ ф. сырой, проросшей жиромъ, ветчины, 1 ф. сметаны, 1 чайной ложкой бѣлаго перца, 4 яйцами, сваренными въ крутую, $^1/_4$ ф. растертаго масла, 4 сырыми желтками, намоченнымъ въ бульонѣ кускомъ булки въ 1 дм. толщиной, 1 маленькой сваренной въ маслѣ луковицей и, если желаютъ, то съ тушенымъ филеемъ тетерьки. Все это протираютъ сквозь сито, кладутъ 4 взбитыхъ бѣлка и варятъ, какъ суфле изъ рыбы № 19. Къ нему подаютъ голландскій соусъ, приготовленный съ лимоннымъ сокомъ.

№ 24. Суфле изъ пармезана по-французски.

$^1/_4$ бут. хорошаго куринаго бульона кипятятъ съ кускомъ свѣжаго масла, величиною съ куриное яйцо, затѣмъ всыпаютъ 3—4 столовыхъ ложки натертой черствой булки и варятъ на слабомъ огнѣ до тѣхъ поръ, пока масса не начнетъ отставать отъ кастрюли, тогда снимаютъ съ огня и даютъ остыть. Потомъ прибавляютъ: 1 ф. сметаны, немного соли, 2 столовыхъ ложки толченыхъ сухарей и 1 цѣльное яйцо. Вымѣшиваютъ какъ можно лучше, пока масса не станетъ прозрачной; тогда прибавляютъ одинъ за другимъ 4 желтка и мѣшаютъ еще $^1/_2$ часа въ одну сторону, послѣ чего всыпаютъ $^1/_4$ ф. натертаго хорошаго пармезана и осторожно примѣшиваютъ 4 взби-

тыхъ бѣлка. Далѣе поступаютъ совершенно такъ же, какъ въ № 19 (суфле изъ рыбы). Подаютъ горячимъ послѣ супа. Къ этому суфле подаютъ бѣлый соусъ бешемель съ мелко нарѣзанными бѣлыми грибами.

№ 25. Суфле изъ спаржи по-англійски.

Приготовляютъ такое же заварное тѣсто, какъ было описано въ № 24 и даютъ остыть. Вмѣсто сметаны кладутъ $^1/_4$ бут. хорошихъ сливокъ и немного соли. Затѣмъ вбиваютъ, сильно мѣшая, 5 желтковъ одинъ за другимъ, прибавляютъ столовую ложку муки и мѣшаютъ въ одну сторону полчаса. $1^1/_2$ ф. толстой спаржи разрѣзаютъ, начиная отъ головки, на куски въ $^1/_2$ дм. длиною; рѣжутъ только мягкую часть стебля, нижняя твердая часть не употребляется. Нарѣзанную спаржу отвариваютъ въ соленомъ кипяткѣ. Затѣмъ откидываютъ на дурхшлагъ, даютъ стечь водѣ, потихоньку перемѣшиваютъ спаржу съ приготовленной прозрачной массой и прибавляютъ туда немного кайенскаго перца; послѣ чего осторожно перемѣшиваютъ съ 5 взбитыми бѣлками, а далѣе поступаютъ, какъ въ № 19. Къ этому суфле подаютъ голандскій соусъ, приготовленный съ бѣлымъ виномъ или лимоннымъ сокомъ. Подаютъ горячимъ послѣ супа или какъ антреме.

Колбасы.

Замѣтка о приготовленіи колбасъ.

Сохраненіе крови въ хорошемъ состояніи. Чтобы предохранить кровь отъ свертыванія, въ назначенную для нея посуду кладутъ горсть соли, вливаютъ $^3/_4$ бут. холодной воды и мѣшаютъ еще теплую кровь какъ можно сильнѣе. Если же не смотря на это кровь все-таки свернется, тогда смѣшиваютъ ее съ $^1/_4$ бут. кипящей воды и протираютъ сквозь частое волосяное сито; впрочемъ такъ посупаютъ также и съ жидкой кровью. Если кровь приходится хранить болѣе долгое время, то ее перемѣшиваютъ съ солью, какъ можно лучше (считая на $1^1/_2$ бут. крови 1 горсть соли), и ставятъ на ледъ въ закрытомъ муравленномъ горшкѣ. Такимъ способомъ приготовленная кровь можетъ простоять, не портясь, нѣсколько недѣль.

Чистка кишекъ. Какъ только кишки очистили отъ самой большой грязи, ихъ прежде всего протираютъ соломой или снѣгомъ, что будетъ подъ рукой, а затѣмъ трутъ крупной солью до тѣхъ поръ, пока на ощупь не будутъ болѣе слизистыми, примутъ бѣлый цвѣтъ и потеряютъ терпкій запахъ,— послѣ чего ихъ промываютъ еще нѣсколько разъ въ холодной водѣ. Съ кишекъ надо удалить весь жиръ, а затѣмъ уже натирать ихъ солью. Чтобы сохранить кишки на болѣе долгое время, ихъ надо посолить, какъ мясо, или же наполнить воздухомъ и повѣсить въ теплой кухнѣ на веревку, чтобы просохли. Когда понадобятся для употребленія, то ихъ надо пред-

варительно размочить въ теплой водѣ. Соленыя кишки также надо намочить за нѣсколько часовъ до употребленія.

Всѣ сорта колбасъ надо варить въ кипящей водѣ на слабомъ огнѣ, потому что при варкѣ на сильномъ огнѣ онѣ могутъ легко полопаться.

№ 1. Копченая колбаса.

16 ф. очищеннаго отъ пленокъ ссѣка нарѣзаютъ маленькими четырехугольными кусочками и пропускаютъ 2 раза сквозь мясорубку, чтобы не осталось ни одной жилки; 8 ф. свѣжаго шпика, очищеннаго отъ кожи, нарѣзаютъ острымъ ножомъ, какъ можно мельче, и кладутъ на блюдо вмѣстѣ съ изрубленнымъ мясомъ, прибавляютъ $^1/_4$ бут. лучшаго рома, 2 стол. ложки мелко столченной селитры, $^3/_4$ ф. соли, столовую ложку крупно истолченнаго бѣлаго перца, дѣтскую ложку англійскаго перца и вымѣшиваютъ руками до тѣхъ поръ, пока вся масса хорошо перемѣшается; этой массой наполняютъ самыя толстыя говяжьи кишки въ $^1/_2$ ар. длиною. Образующіяся на кишкахъ пузырики надо прокалывать иглою, чтобы выпустить воздухъ, иначе въ такихъ мѣстахъ мясо можетъ прогоркнуть. Какъ только окончили начинять, тотчасъ же сдавливаютъ колбасу и туго перевязываютъ каждый конецъ отдѣльно. Колбасы завертываютъ въ пропускную бумагу и вѣшаютъ на 8 дней въ дымовую трубу. Вынувъ изъ трубы, кладутъ на храненіе въ рожь, въ которой онѣ остаются очень долго свѣжими. Эта колбаса очень вкусна и годится для подачи со всякими овощами, ее подаютъ также къ чаю и къ завтраку. Шпикъ можно сначала обдать кипяткомъ, а затѣмъ уже перемѣшать съ мясомъ.

№ 2. Копченая колбаса въ другомъ родѣ.

Съ 10 ф. середки сочнаго ссѣка безъ жира (отъ не слишкомъ старой и не слишкомъ молодой скотины) снимаютъ пленку, удаляютъ всѣ жилы, нарѣзаютъ мясо маленькими четырехугольными кусками, кладутъ ихъ въ деревянную чашку, хорошо выбиваютъ деревяннымъ пестомъ и пропускаютъ 2

раза сквозь мясорубку. Точно такимъ же образомъ поступаютъ съ 8 ф. постной свинины; говядину и свинину кладутъ на блюдо, прибавляютъ 10 ф. свѣжаго свиного шпика, изрѣзаннаго какъ можно мельче, 2 лож. крупно истолченнаго перца, 1 ф. соли, $^1/_2$ лота мелко истолченной селитры, 10 мелко истолченныхъ гвоздикъ, $^1/_4$ бут. лучшаго рома, а далѣе поступаютъ совершенно также, какъ было сказано въ предыдущемъ №. Для копченія надо 8 дней, но только дымъ не долженъ быть слишкомъ сильнымъ, потому что шпикъ можетъ легко вытечь.

№ 3. Копченые кнаквурсты.

Нарѣзаютъ маленькими четырехугольными кусочками и 2 раза пропускаютъ сквозь мясорубку 5 ф. постной говядины отъ середки ссѣка, 4 ф. свѣжей свинины, проросшей жиромъ, 3 ф. свѣжаго шпика и 1 ф. копченой ветчины, совершенно безъ жира. Въ изрубленное мясо кладутъ 1 десертную лож. крупно истолченнаго перца, 10—12 мелко истолченныхъ гвоздикъ, $^1/_4$ бут. мадеры или бѣлаго портвейна, 10—12 зер. мелко истолченнаго англійскаго перца и хорошую горсть соли. Вымѣшавъ все вмѣстѣ какъ можно лучше, начиняютъ машинкой тонкія, длинныя вычищенныя кишки и перевязываютъ ниткой на разстояніи $^1/_4$ аршина другъ отъ друга. Затѣмъ кладутъ ихъ въ кипящую соленую воду и варятъ на слабомъ огнѣ $^1/_2$—$^3/_4$ часа. Вынувъ изъ воды, раскладываютъ на доску, чтобы остыли, и вѣшаютъ на 24 ч. въ дымовую трубу.

№ 4. Ветчинная колбаса.

У 8-ми мѣсячной откормленной свиньи отрѣзаютъ обѣ переднія ноги, выбираютъ изъ нихъ кости, срѣзаютъ кожу и слой жира на палецъ толщиною и кладутъ окорока жиромъ книзу въ большое деревянное блюдо, въ которое всыпали предварительно горсть соли. Въ $4^1/_2$ бут. вскипяченной горячей воды растворяютъ 3 ф. соли и 1 столовую ложку очищенной, мелко истолченной селитры и, давъ остыть, выливаютъ на

окорока, кладутъ 10 зеренъ англійскаго перца, 10 зер. бѣлаго перца и 3—4 лавровыхъ листа; затѣмъ накладываютъ на мясо доску, а на нее гнетъ изъ 1—2 фунт. камня. Мясо оставляютъ въ такомъ видѣ на 14 дней, только его надо перевернуть по прошествіи 8 дней. Вынутое изъ разсола мясо, кладутъ на доску, срѣзаютъ лишнее мясо и придаютъ окорокамъ красивую, круглую форму. Затѣмъ съ внутренней стороны всей ноги срѣзаютъ прочь постную мякоть такимъ образомъ, чтобы на жирѣ оставалось мяса на 2 пальца; и, свернувъ плотно въ длину, крѣпко перевязываютъ кругомъ тонкимъ снуркомъ и вкладываютъ въ самую толстую кишку. Снаружи по концамъ колбасу перевязываютъ съ извѣстными промежутками и вѣшаютъ на 14 дней въ дымовую трубу. Эта колбаса сохраняется также долго, какъ ветчина.

№ 5. Еще ветчинная колбаса.

Съ 12 ф. окорока снимаютъ кожу и срѣзаютъ жиръ, оставляя его только на $^1/_2$ пальца толщиною, затѣмъ осторожно вырѣзаютъ кости и натираютъ мясо смѣсью, состоящей изъ $^1/_2$ ф. соли и ложки селитры. Далѣе поступаютъ, какъ въ предъид. №, только вмѣсто 3 ф. соли берутъ 2 ф., а вмѣсто $4^1/_2$ бут. воды, берутъ $^3/_4$ бут. Вынутое изъ разсола мясо вытираютъ на сухо, свертываютъ въ видѣ колбасы и вкладываютъ въ свиной пузырь, который, предварительно, надо размочить въ теплой водѣ и также вытереть на сухо. Надо хорошо завязать концы пузыря. Колбасу коптятъ 10 дней въ трубѣ.

№ 6. Колбасы изъ свиныхъ филеевъ.

У молодой свиньи отдѣляютъ съ обѣихъ сторонъ хребтовую часть отъ реберъ, такъ-какъ она очень нѣжна и мягка и кладутъ на 12 дней въ такую-же соленую воду, какъ въ № 4, а далѣе поступаютъ совершенно также, какъ въ № 5, только берутъ не свиной пузырь, а толстыя говяжьи кишки. Эта колбаса очень вкусна и ее можно подать съ различными овощами.

№ 7. Сосиски.

Нарѣзаютъ маленькими четырехугольными кусочками 4 ф. постной свинины, $2^1/_2$ ф. свѣжаго почечнаго шпика, 1 ф. жира и пропускаютъ 2 раза сквозь мясорубку; затѣмъ прибавляютъ 1 чайную ложку толченой гвоздики, 2 столов. ложки поваренной соли, $^1/_4$ бут. обыкновеннаго чернаго пива и вымѣшиваютъ все вмѣстѣ до тѣхъ поръ, пока не получится однообразная масса. Этой массой начиняютъ при помощи машинки самыя тонкія 2-хъ аршин. свиныя или бараньи кишки. Ихъ жарятъ на сковородѣ до тѣхъ поръ пока совершенно не выкипитъ вылитая на нихъ чашка воды, а сосиски не зарумянятся съ обѣихъ сторонъ. Тогда разрѣзаютъ ихъ на куски въ $^1/_2$ пальца длиною, обливаютъ соусомъ и подаютъ съ тушеной очень кислой капустой или картофельнымъ пюре. Съ зажаренныхъ сосисекъ также можно снять кожу, положить ихъ въ кастрюлю и облить соусомъ, приготовленнымъ изъ $^3/_4$ бут. бульона, соуса изъ подъ сосисекъ, $^1/_2$ чашки зарумяненнаго масла, 7—8 нарѣзанныхъ ломтиками трюфелей, такого-же количества тушеныхъ въ маслѣ шампиньоновъ, большой рюмки краснаго вина и маленькой ложки краснаго мучного соуса. Вмѣсто краснаго вина можно взять шампанскаго или марсалы. Сосиски подаютъ послѣ супа. Подъ этимъ соусомъ также можно подать сосиски изъ гусиныхъ печенокъ.

№ 8. Сосиски изъ куриныхъ филеевъ.

Смѣшиваютъ мелко изрубленный филей отъ крупной курицы, 1 гусиную или 2 утиныхъ печенки, $^1/_4$ ф. свѣжаго шпика, полную чашку размоченной въ бульонѣ, натертой булки, 5—6 изрубленныхъ шампиньоновъ, 2 тушеныя шарлотки, немного мускатнаго орѣха, 3 желтка, 1 чашку сметаны, немного соли и 1 чайную ложку бѣлаго перца. Хорошо перемѣшанную массу протираютъ сквозь сито, скатываютъ маленькія сосиски, валяютъ ихъ въ яйцѣ и толченыхъ сухаряхъ, жарятъ въ обильномъ количествѣ масла, слегка зарумянивая, и гарнируютъ ими овощи. Этой массой также можно начинить съ помощью

машинки тонкія бараньи кишки и сварить ихъ въ кипящемъ бульонѣ. Вынутымъ изъ бульона, сосискамъ даютъ остыть; когда онѣ наполовину остынутъ, снимаютъ съ нихъ кожу и нарѣзаютъ на кусочки въ 2 дм. длиною. Затѣмъ берутъ горячій соусъ, приготовленный по рецепту № 7, кладутъ въ него сосиски и подаютъ на столъ, только въ соусъ вливаютъ вмѣсто краснаго вина марсалы или шампанскаго. Эти сосиски можно подавать ко всѣмъ супамъ пюре, только въ такомъ случаѣ ихъ надо нарѣзать въ $^1/_4$ дм. длиною.

№ 9. Сосиски изъ куринаго филея въ другомъ родѣ.

Нарѣзаютъ маленькими четырехугольными кусочками и пропускаютъ сквозь мясорубку 2 сырыхъ куриныхъ филея, 2 ошпаренныхъ телячьихъ языка, очищенныхъ отъ кожи, 1 ф. мягко сваренной свѣжей свинины, 1 чашку тушеныхъ шампиньоновъ, 5 трюфелей, проваренныхъ въ винѣ съ бульономъ, $^1/_4$ ф. свѣжаго шпика, 1 кусокъ тушенаго сладкаго мяса, $^1/_2$ чашки мягко сваренныхъ въ бульонѣ шарлотокъ и 2—3 утиныхъ печенки. Изрубленную массу выкладываютъ на блюдо, прибавляютъ 1 чайную ложку бѣлаго перца, немного соли, 1 чашку мадеры и $^1/_4$ ф. растертаго масла; перемѣшавъ все вмѣстѣ, какъ можно лучше, начиняютъ маленькія тонкія кишки. Ихъ кладутъ въ кипящую воду и даютъ вскипѣть. Сосиски слегка поджариваютъ на сковородѣ въ маслѣ. Употребляютъ для гарнира къ овощамъ и подаютъ съ горячими пашетами. Въ такомъ случаѣ, даютъ сосискамъ остыть наполовину, очищаютъ ихъ отъ кожи и нарѣзаютъ на куски въ 1 дм. длиною. Ихъ также можно положить въ соусъ, какъ въ № 8 и тогда подать послѣ супа. Можно подать также къ завтраку.

№ 10. Сосиски изъ гусиныхъ печенокъ.

6—8 гусиныхъ печенокъ ошпариваютъ молокомъ, кладутъ въ кастрюлю въ 1 ложку вскипяченнаго масла и тушатъ 10 мин., но не болѣе; точно также тушатъ въ маслѣ до половины готовности 4 филея рябчиковъ. Вынувъ филеи и печенки изъ соуса даютъ имъ остыть. Затѣмъ нарѣзаютъ четырехугольными

кусочками $^1/_4$ ф. свѣжаго шпика и рубятъ его въ мясорубкѣ вмѣстѣ съ печенками и филеями, также нарѣзанными четырехугольными кусочками; положивъ на блюдо, прибавляютъ кусокъ размоченной въ бульонѣ булки въ $^1/_4$ дм. толщиною, 1 цѣльное яйцо, 1 ст. сливокъ, $^1/_2$ пивного стакана мадеры, 1 чайную ложку мелкаго бѣлаго перца, немного соли и $^1/_4$ ф. растертаго свѣжаго масла. Всю эту массу перемѣшиваютъ, какъ можно лучше и, протеревъ сквозь сито, наполняютъ ею, при помощи машинки, самыя тонкія бараньи кишки; готовыя сосиски варятъ въ бульонѣ. Очищенныя отъ кожи сосиски нарѣзаютъ кусками въ 1 дюймъ длиною и употребляютъ для паштетовъ, или же подаютъ подъ соусомъ, какъ въ № 7. Въ этотъ соусъ можно влить вмѣсто бульона, такое же количество консоме изъ дичи.

№ 11. Брауншвейгская колбаса.

Свиное сердце, языкъ, $^1/_2$ головы, 2 хорошихъ куска покромки, почки, 2 ноги и 2 — 3 ф. отъ шеи промываютъ начисто, кладутъ въ холодную воду и даютъ вскипѣть 1 разъ; затѣмъ вынимаютъ изъ воды, снова моютъ какъ слѣдуетъ и, заливъ большимъ количествомъ холодной воды, даютъ вскипѣть еще разъ, снимаютъ до чиста пѣну, кладутъ хорошую горсть соли, 3 большихъ очищенныхъ луковицы, 1 дѣтскую ложку перца, англійскаго перца и нѣсколько лавровыхъ листьевъ; варятъ до тѣхъ поръ, пока мясо не будетъ готово, тогда его вынимаютъ изъ бульона и даютъ остыть. Бульонъ процѣживаютъ сквозь частое сито и тоже ставятъ, чтобы остылъ. Хорошую телячью печенку, очищенную отъ пленокъ, нарѣзаютъ маленькими кусочками, мелко рубятъ и протираютъ сквозь частое волосяное сито. Свиное мясо кладутъ на доску, срѣзаютъ кожу, выбираютъ кости, очищаютъ отъ всѣхъ лишнихъ жилъ и пленокъ и, разрѣзавъ его на маленькіе четырехугольные кусочки (ноги не употребляются), пропускаютъ сквозь мясорубку, отчего масса становится свѣтлѣе. Съ застывшаго студня снимаютъ жиръ, растапливаютъ въ кастрюлѣ и $^1/_4$ бут. его вливаютъ въ мелко изрубленную мясную массу. Послѣ чего кладутъ туда же протертую телячью печенку. Въ кастрюлѣ распускаютъ $^3/_4$ бут. студня и вли-

ваютъ въ мясную массу, куда прибавляютъ полную дѣтскую ложку мелко истолченнаго бѣлаго перца, 1 столовую ложку соли, 1 дѣтскую ложку англійскаго перца; перемѣшавъ все вмѣстѣ какъ можно лучше, начиняютъ самыя толстыя воловьи кишки. Колбасы должны быть въ 1/2 арш. длиною; ихъ не слѣдуетъ завязывать слишкомъ крѣпко, такъ какъ отъ разбуханія печенки, онѣ могутъ легко лопнуть. Приготовленныя колбасы кладутъ въ кипящую воду и варятъ на слабомъ огнѣ часъ, послѣ чего выкладываютъ на доску, сверху накладываютъ другую доску и хранятъ въ холодномъ мѣстѣ, но только не тамъ, гдѣ онѣ могутъ замерзнуть. Эта колбаса должна быть очень жирной. Къ ней подаютъ уксусъ и горчицу.

№ 12. Кровяная колбаса со свинымъ саломъ.

Варятъ совершенно также, какъ было сказано въ № 11, 2 куска покромки, 1/2 свиной головы и 2 свиныхъ ноги. Остывшее, очищенное отъ кожи мясо, нарѣзаютъ маленькими четырехугольными кусками, кладутъ ихъ на блюдо, обливаютъ 1 1/2 бут. чистой свиной крови, процѣженной сквозь сито и перемѣшиваютъ съ 1/4 бут. растопленнаго свиного сала, натертой луковицей, простымъ и англійскимъ перцемъ. Далѣе поступаютъ какъ сказано въ № 11.

№ 13. Рисовая колбаса.

Съ размачиваемаго въ продолженіи часа риса, сливаютъ воду, а крупу кладутъ въ кастрюлю вмѣстѣ съ 1 ф. мелко нарѣзаннаго жира и солью, и наливаютъ столько холодной воды, чтобы она была на 2 пальца выше риса. Его варятъ, часто помѣшивая, пока не будетъ полумягкимъ, и даютъ остыть. Холодный рисъ перемѣшиваютъ, какъ можно лучше, съ 1 ф. мелко изрубленнаго почечнаго сала, 8 желтками, 4 разболтанными яйцами, 3/4 бут. сливокъ, небольшимъ количествомъ натертаго мускатнаго орѣха, 1 чайной ложкой бѣлаго перца, 1/2 ф. чисто вымытаго кишмиша, солью по вкусу и 1 чашкой очень мелко истолченныхъ сухарей. Этой массой наполняютъ полутолстыя свиныя кишки, нарѣзанныя въ локоть длиною. Въ концѣ каждой колбасы надо оставить свободное

пространство въ 1 палецъ длиною, иначе колбаса можетъ лопнуть при разбуханіи. Кто желаетъ можетъ прибавить сахару. Варятъ колбасу, какъ сказано въ № 12, и, вынувъ, даютъ остыть. Положивъ на сковороду кусокъ масла, жарятъ колбасу 1/2 часа въ не очень горячей печкѣ, часто переворачивая. Когда колбаса подрумянится съ обѣихъ сторонъ, ее нарѣзаютъ маленькими кусочками, обливаютъ жирнымъ соусомъ и горячей подаютъ на столъ.

№ 14. Лифляндская ливерная колбаса.

Натираютъ на теркѣ говяжью печень (которая должна быть отъ совершенно здоровой скотины) и перемѣшиваютъ съ 2 бут. молока, 2 ф. мелко изрубленнаго почечнаго жира, стаканомъ самыхъ мелкихъ толченыхъ сухарей, 1/2 ф. кишмиша, 2 натертыми луковицами, 1 чайной ложкой истолченнаго простого перца, англійскимъ перцемъ, солью и сахаромъ по вкусу. Хорошо промѣшанною массою начиняютъ кишки, а далѣе поступаютъ совершенно также, какъ въ предыдущихъ №№. Натирая печенку на теркѣ, слѣдуетъ позаботиться о томъ, чтобы въ протертую массу не попали крупные кусочки.

№ 15. Кровяная колбаса, начиненная кашей.

Въ продолженіи часа размачиваютъ въ водѣ 10 ф. крупной, чисто промытой, ячневой крупы; сливъ воду, всыпаютъ крупу въ кастрюлю, кладутъ 1 1/2 ф. свѣжаго, очищеннаго отъ кожи свиного сала, нарѣзаннаго четырехугольными кусочками, соль, вливаютъ 7 бут. холодной воды, такъ чтобы она была выше крупы на 4 дюйма и варятъ густую кашу, въ продолженіи часа. Каша должна остаться полусырою. Остуженную кашу перемѣшиваютъ съ 1 десертной ложкой простого перца, 1 стол. лож. англ. перца, 2—3 очищенными, мелко изрубленными, луковицами, 1 ф. мелко изрубленнаго почечнаго жира и вливаютъ 3 бут. свиной крови, процѣженной сквозь волосяное сито, отъ чего смѣсь сильно окрашивается въ красный цвѣтъ. Перемѣшавъ все вмѣстѣ, какъ можно лучше, начиняютъ кишки такимъ же образомъ, какъ указано въ приготовленіи рисовой колбасы, а затѣмъ варятъ и жарятъ.

№ 16. Пальте съ брусничнымъ вареньемъ по-лифляндски.

Вымѣшиваютъ полугустое тѣсто изъ 1½ бут. свиной крови, процѣженной сквозь волосяное сито, 1 ф. очень мелко изрубленнаго почечнаго жира, 6 разболтанныхъ яицъ, горсти соли, 2 мелко нарѣзанныхъ луковицъ, 1 чайной ложки простого перца, ½ ф. мелко нарѣзаннаго шпика, 1 ф. просѣянной ржаной, 1 ф. просѣянной ячменной и 1 ф. ситной муки; всѣ три сорта муки надо сначало перемѣшать хорошенько. Готовое тѣсто завязываютъ въ салфетку, только не слишкомъ туго, и вѣшаютъ на положенную поперекъ кастрюли палку, чтобы салфетка не касалась дна, и варятъ въ такомъ видѣ въ кипящей водѣ 3 часа. Какъ только выкипитъ вода, слѣдуетъ тотчасъ же подлить кипятку. Послѣ 3-хъ часовой варки пальте выкладываютъ на блюдо и, какъ только остынетъ, нарѣзаютъ тонкими ломтиками и поджариваютъ ихъ на сковородѣ въ зарумяненномъ маслѣ, чтобы были съ обѣихъ сторонъ подрумянены; въ оставшееся отъ жаренія масло кладутъ чашку сметаны и, проваривъ, выливаютъ соусъ на пальте. Это блюдо подается горячимъ съ брусничнымъ вареньемъ или съ яблочными ломтиками.

№ 17. Русскій кровяной пирогъ.

1½ бут. гусиной или свиной крови протираютъ сквозь частое сито, кладутъ соль, чайную ложку бѣлаго перца, столько же англійскаго перца, 1 натертую луковицу, ½ ф. растертаго масла, 1 ф. сметаны, 6 желтковъ, 1 ф. просѣянной ржаной муки и такое же количество московской муки; все это замѣшиваютъ въ полугустое тѣсто, въ которое прибавляютъ еще нѣсколько ложекъ крутой каши, сваренной изъ мелкой ячменной крупы, 1 маленькую ложку маіорана и выбиваютъ тѣсто ½ часа, пока оно не начнетъ пузыриться; тогда кладутъ въ него взбитые бѣлки и перекладываютъ въ форму, вымазанную масломъ и обсыпанную сухарями. Пекутъ въ довольно горячей печкѣ цѣлый часъ. Къ пирогу подаютъ зарумяненное масло, брусничное варенье и поджаренные ломтики яблоковъ. Холодный пирогъ можно поджарить совершенно также, какъ пальте № 16.

№ 18. Нѣмецкія кровяныя клецки.

$^{3}/_{4}$ бут. крови (какъ въ прошломъ №) перемѣшиваютъ съ 8 желтками, $^{1}/_{2}$ ф. растертаго масла, 1 натертой луковицей, небольшимъ количествомъ бѣлаго перца и маіорана, мелко изрубленной желтой кожицей съ 1 лимона, и мукою съ толчеными сухарями, взятыхъ поровну; тѣсто выбиваютъ совершенно также какъ для обыкновенныхъ клецокъ. Клецки отвариваютъ въ кипящей соленой водѣ и подаютъ съ зарумяненнымъ масломъ, смѣшаннымъ съ толчеными сухарями; также можно подать брусничное варенье.

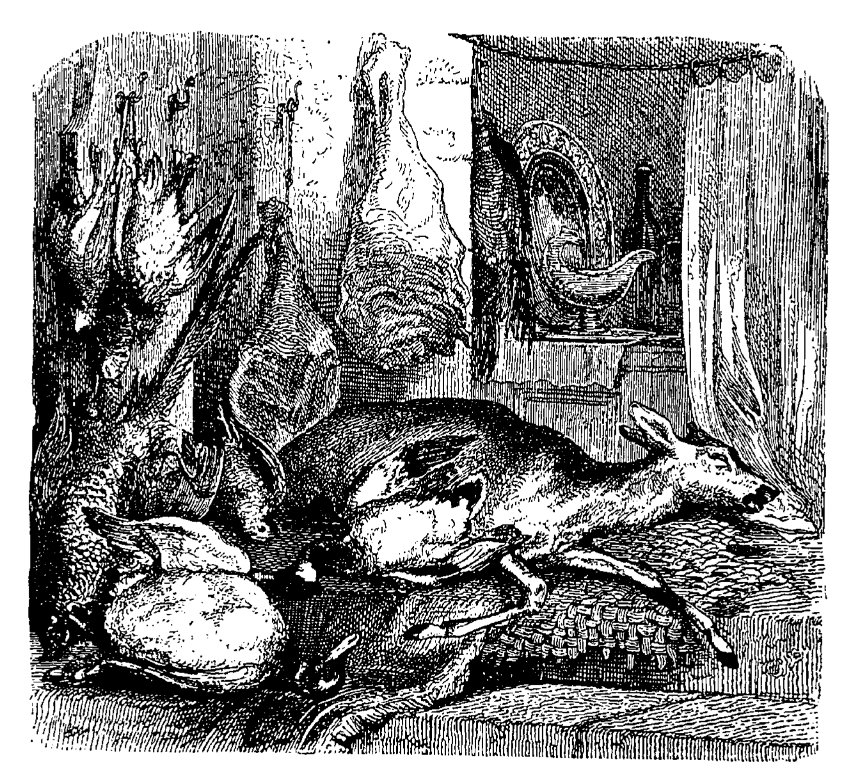


Рис. 37.

Жаркія.

Тушеное мясо, бифштексы, котлеты, дичь и домашнія птицы.

Замѣтка о приготовленіи домашней птицы и дичи.

При покупкѣ птицъ (куръ, индюшекъ, индюковъ, домашнихъ утокъ, гусей и т. п.) слѣдуетъ обращать вниманіе на ихъ возрастъ, потому что старая птица идетъ на приготовленіе хорошихъ вкусныхъ суповъ, а молодая годится только для жаркого. У молодыхъ куръ кожа нѣжная, тонкая, грудная кость и крылья не ломаются, а легко гнутся, выступъ на мѣстѣ шпоры—прямой и небольшой, роговые щитки на ногахъ не особенно развиты и не такіе жесткіе, какъ у старыхъ. Битую молодую курицу легко отличить отъ старой, потому что

пальцы первой легко выгибаются впередъ, а у второй совсѣмъ не выгибаются или же съ большимъ трудомъ.

У молодыхъ гусей и утокъ клювъ свѣтлаго цвѣта, ноги блѣдной окраски, крылья и дыхательное горло мягкія, кожа нѣжная и ихъ легко щипать.

У молодыхъ индюшекъ кожа нѣжная, а мясистые наросты на головѣ свѣтло краснаго цвѣта.

У молодыхъ фазановъ маховыя перья на крыльяхъ заостренныя, а шпоры короткія и округленныя.

Старыхъ куръ можно колоть, какъ только перестанутъ нестись.

Лучше всего колоть цыплятъ съ мая до начала сентября.

Каплуновъ слѣдуетъ колоть зимою. Утокъ колятъ съ начала августа до начала декабря. Гусей—съ октября до конца января.

Индюшекъ колятъ съ августа до конца января.

Не должно убивать никакое животное вскорѣ послѣ ѣды.

Мясо каплуновъ и цыплятъ очень нѣжно, питательно и удобоваримо. Еще нѣжнѣе мясо пулярокъ, но оно слишкомъ жирно вслѣдствіи чего не каждымъ желудкомъ хорошо переваривается; у гусей, индюшекъ и утокъ очень вкусное мясо, но оно годится только для здоровыхъ желудковъ.

Чистка цыплятъ и пулярокъ кажется на первый взглядъ самымъ простымъ дѣломъ, между тѣмъ здѣсь необходимы ловкость и вниманіе. Свѣже заколотую домашнюю птицу кладутъ въ какую нибудь посудину и заливаютъ кипящей водой, такъ чтобы птица была совершенно покрыта ею. Оставлять въ водѣ можно только на самое короткое время, пока не отдѣляться перья; если же дать пролежать птицѣ болѣе долгое время, то ея кожа сморщиться, сдѣлается дряблой, а вся фигура невзрачной. Старыхъ курицъ надо ощипывать сухими и ихъ нельзя колоть во время линянья. Ощипанную, вычищенную курицу палятъ надъ смоченной спиртомъ, зажженной бумагой, такимъ образомъ, чтобы не оставалось пуха. Также поступаютъ и съ остальною живностью. Затѣмъ отрѣзаютъ шею, крылья и ноги, дѣлаютъ небольшой надрѣзъ подъ филейной частью, вынимаютъ внутренности и кровавое легкое, а мясо моютъ до чиста холодною водою. Когда совершенно обсохнетъ,

прячутъ птицу въ холодное мѣсто впредь до употребленія. Куръ надо колоть за день до употребленія, а индѣйку дня за 3—4. Молодыхъ 8—9 мѣсячныхъ курицъ ощипываютъ сухими, если онѣ предназначаются для жаренія. Но только нужно щипать крайне осторожно, чтобы не прорвать кожи, потому что тогда птица не будетъ годиться для жаренья. Какъ только закололи птицу ее, должно тотчасъ же щипать, пока еще теплая, тогда перья будутъ отдѣляться легко и однимъ взмахомъ можно выдергивать по 2—3 пера. Если щипать медленно, то кожа будетъ рваться. Также маленькихъ цыплятъ надо ощипывать сухими; у нихъ тоже можно сразу выщипывать по 2—3 пера, хотя это надо дѣлать осторожно. Какъ только птица ощипана, ее нужно тотчасъ же выпотрошить, — для чего и дѣлаютъ у птицы небольшой разрѣзъ подъ филеемъ. Ощипанную пулярку только потрошатъ, но не моютъ, потому что не моченая она лучше сохраняется. Если приходится сохранять лѣтомъ на погребѣ, то не слѣдуетъ класть пулярку прямо на ледъ, чтобы не смокла. Если ее нужно сохранить болѣе долгое время для собственнаго употребленія, то надо вытереть ее внутри до суха, затѣмъ натереть внутри горстью соли и хранить въ холодномъ мѣстѣ.

Дичь. Чистка и потрошеніе дичи, какъ вообще и всѣхъ убитыхъ звѣрей, должна быть произведена тотчасъ же послѣ убоя, такъ какъ отъ долгаго лежанія является дурной вкусъ. Дикихъ птицъ щиплютъ не ошпаривая; съ молодой дичью надо обходиться какъ можно осторожнѣе, чтобы не попортить нѣжную кожу. У глухаря двѣ кожи; первая желтая, вторая бѣлая; желтую кожу нужно соскоблить ножемъ. Всѣ дикія птицы, безъ исключенія, должны полежать нещипанными 5—6 дней въ холодномъ мѣстѣ, всего лучше въ погребѣ. Отъ лежанія онѣ дѣлаются мягкими и пріобрѣтаютъ настоящій вкусъ дичи. Также и звѣрей надо выпотрошить тотчасъ послѣ того какъ застрѣлены и повѣсить въ холодномъ мѣстѣ лѣтомъ на 3—4, а зимою на 8—14 дней. У лося (снявъ кожу) дѣлятъ спину по длинѣ на 2 части и отрубаютъ обѣ заднія ноги. Если нужно большое жаркое, то спину оставляютъ цѣликомъ. Изъ спины готовятъ также котлеты. Изъ средней части задней

ноги получается самое лучшее жаркое. Все сказанное объ лосѣ относится также къ козулѣ, только у нея не дѣлятъ спинки и кромѣ того оставляютъ на спинѣ съ обѣихъ сторонъ ребра по 2 дюйма длиною. Заднія ноги можно оставить также цѣльными; переднія—употребляютъ для котлетъ. Какъ съ козули такъ и съ лося только передъ самымъ употребленіемъ снимаютъ остроконечнымъ, наточеннымъ ножомъ тонкую кожицу, осторожно отдѣляя ее, чтобы не попортить мяса. У зайцевъ вкусное мясо только у русаковъ съ ихъ буровато-сѣрой шерстью; у бѣляковъ, которые бываютъ лѣтомъ съ свѣтло-сѣрой, а зимою съ бѣлой шерстью, мясо невкусное. Изъ русака можно приготовлять тонкія блюда, тѣмъ болѣе, что его мясо легко переваривается. Зайцевъ употребляютъ въ пищу съ сентября до января. Выпотрошивъ застрѣленнаго зайца, даютъ ему полежать 2 — 3 дня, затѣмъ вкладываютъ въ него вѣтки ельника и вѣшаютъ за заднія ноги. Предварительное подготовленіе зайца — работа весьма непріятная такъ какъ изъ него вытекаетъ слишкомъ много крови. Прежде всего надо содрать шкуру, затѣмъ отрѣзать голову и переднія ноги, вырѣзать брюхо такъ, чтобы осталась одна спинка съ 2 задними ногами. Спинку кладутъ въ холодную воду, которую перемѣняютъ 4 — 5 разъ, пока вода не перестанетъ окрашиваться кровью. Затѣмъ срѣзаютъ пленку острымъ ножомъ и, повѣсивъ зайца, обливаютъ его кипящею водою, а потомъ шпигуютъ. Обливаютъ кипяткомъ для того, чтобы было удобнѣе шпиговать.

Чищеніе утокъ и гусей. Птицу надо заколоть дня за два до употребленія; ощипывать надо съ большою осторожностью, потому что у этихъ птицъ очень нѣжная кожа; выщипываютъ заразъ по 2—3 пера, снимаютъ пухъ, опаливаютъ на спиртовой лампѣ, кладутъ на чистый столъ и моютъ теплою водою съ мыломъ, пока кожа не станетъ совершенно бѣлаго цвѣта, послѣ чего кладутъ въ теплую воду и начисто протираютъ руками. Затѣмъ кладутъ на доску, отрѣзаютъ крылья, ноги, шею, и, надрѣзавъ подъ филейной частью, вынимаютъ внутренности и кровавое легкое; вычистивъ печенки и пупки (желудки), моютъ птицъ уже въ холодной водѣ и кладутъ еще часа на 2 въ

холодную воду. Вытеревъ, хранятъ въ холодномъ мѣстѣ и не кладутъ болѣе въ воду.

Маринадъ. Приготовляютъ смѣсь изъ одной части воды, 2 частей уксуса, 1 столов. ложки шарлотокъ, 10—12 зеренъ англійскаго перца и 2 лавровыхъ листьевъ; прокипятивъ, даютъ остыть и заливаютъ мясо. Мясо лося маринуютъ въ смѣси, состоящей изъ 2 частей краснаго вина и 1 части уксуса. Заднія ноги козули кладутъ въ точно такую же смѣсь, только ихъ надо предварительно помочить 4 — 5 дней въ молокѣ, мѣняя его каждые два дня; мясо должно быть совершенно покрыто молокомъ, послѣ котораго его можно положить еще въ уксусъ, только предварительно надо обмыть холодною водою, какъ можно чище. Въ маринадѣ можно держать самое большее 3 — 4 дня, такъ какъ мясо козули очень нѣжно. Вынутое изъ маринада мясо шпигуютъ и употребляютъ въ дѣло. Отъ молока мясо дѣлается нѣжнѣе и мягче. Такимъ же образомъ приготовляютъ глухарей, тетерекъ и мартовскихъ утокъ.

Храненіе дичи и птицъ. Если желаютъ сохранить дичь и домашнюю птицу болѣе долгое время, то, не ощипывая, вынимаютъ внутренности и, вытеревъ внутри до суха, насыпаютъ крупной соли и зарываютъ въ рожь въ амбарѣ. Дичь можетъ хорошо продержаться здѣсь въ продолженіи 14 дней; чтобы сохранить дичь, надо насыпать въ нее соли, положить въ большую стеклянную банку и, завязавъ пузыремъ, поставить на ледъ. Можно также положить дичь въ глиняный горшокъ съ герметической крышкой, и, при неимѣніи льда, опустить горшокъ въ колодецъ, только надо позаботиться о томъ, чтобы вода не попала во внутрь горшка, потому что отъ воды испортится мясо. Необходимо также слѣдить за тѣмъ, чтобы на мясо не садились никакія мухи. Сберегаютъ еще слѣдующимъ образомъ. Вырѣзаютъ кости изъ 10—12 филеевъ отъ хорошо выпотрошенной и вычищенной дичи, и варятъ ихъ въ 5—6 ф. хорошаго, желтаго, посоленнаго масла, которое должно заранѣе прокипятить на слабомъ огнѣ до тѣхъ поръ, пока не осядетъ вся накипь. Дичь укладываютъ въ муравленый горшокъ, завязываютъ пузыремъ и ставятъ на

ледъ, гдѣ она хорошо продержится 5—6 недѣль. Масло же можетъ быть употреблено для другой цѣли. Другой способъ консервированія заключается въ томъ, что неощипанную, но выпотрошенную дичь начиняютъ 2 частями можжевелевыхъ ягодъ, 1 частью перца и крѣпкими угольями и, зашивъ, подвѣшиваютъ къ потолку на нѣкоторомъ разстояніи отъ стѣны, въ холодномъ, сухомъ мѣстѣ или же зарываютъ въ рожь. Надо для того вѣшать на извѣстномъ растояніи отъ стѣны, чтобы избѣжать нападенія кошекъ, крысъ и мышей; кромѣ того дичь должно развѣсить на извѣстномъ разстояніи другъ отъ друга для того, чтобы не плѣсневѣла. Мясо повѣшанной дичи сохраняется гораздо лучше, нежели у лежащей, хотя вѣшать можно только зимою и весной, когда нѣтъ мухъ. Чтобы сдѣлать мясо глухаря и тетерьки какъ можно нѣжнѣе, ихъ надо завернуть въ солому и зарыть на нѣсколько дней въ тѣнистомъ мѣстѣ въ землю. Старыхъ зайцевъ, лося, глухаря и тетерева кладутъ для той же цѣли на 3 дня въ пахтанье (сыворотку изъ подъ масла), или обливаютъ немного коньякомъ, или ромомъ и зажигаютъ его; послѣдній способъ надо продѣлать 2 раза.

Еще способъ сохраненія дичи и живности состоитъ въ томъ, что ихъ надо ощипать сухими, внутри протереть на сухо чистымъ полотенцемъ и, уложивъ въ муравленый горшокъ накрыть плотно крышкой и поставить на ледъ; нельзя класть дичь прямо на ледъ.

Сохраненіе сырого мяса. Всякое мясо, которое не идетъ тотчасъ же въ употребленіе, надо не мытымъ положить въ большой муравленый горшокъ съ плотною крышкой, и зарыть въ погребѣ въ ледъ. Въ такомъ видѣ мясо можетъ продержаться въ свѣжемъ видѣ 8 дней, хотя необходимо осматривать его почаще, и какъ только начнетъ дѣлаться сочнымъ, тотчасъ же насухо вытереть чистымъ полотенцемъ и завернуть въ салфетку, которую предварительно нужно обмакнуть въ крѣпкій соленой растворъ и выжать такъ, чтобы была полусырою; завернутое мясо кладутъ обратно въ горшокъ. Совѣтую продѣлывать такимъ образомъ почаще. Для обертыванія слѣдуютъ предпочитать салфетку, вымоченную въ соляномъ растворѣ—вымоченной въ уксусѣ, потому что послѣдній

придаетъ мясу сильный привкусъ. Большіе куски мяса держатся свѣжими болѣе долгое время. Зимою, въ сильный морозъ, на дворѣ обливаютъ, лежащее на чистомъ столѣ, мясо водою до тѣхъ поръ, пока не образуется со всѣхъ сторонъ ледяная корочка въ $^1/_2$ дюйма толщиною. Если нѣтъ ледника, то такое мясо надо тотчасъ же употребить въ дѣло, или посолить, какъ только растаетъ ледяная корка, потому что мясо живо испортится, какъ только стаетъ ледъ. При продолжающемся холодѣ, мясо продержится въ такомъ видѣ 3—4 недѣли. Этимъ же способомъ можно сохранять зимою всякую живность. Само мясо не должно замерзать. За неимѣніемъ ледника, горшокъ съ мясомъ опускаютъ на веревкѣ, какъ уже было объяснено при храненіи дичи, въ холодный родникъ или глубокій колодецъ. Еще разъ повторяю о необходимости закрывать горшокъ какъ можно плотнѣе, чтобы не попало ни капли воды.—Вотъ еще способъ храненія, годный для говядины, баранины, глухаря, тетерьки, куръ, козули, оленины и зайца. Онъ состоитъ въ томъ, что салфетку намачиваютъ въ смѣси, приготовленной изъ уксуса, взятаго въ равной части съ кислымъ виномъ и соли, салфетку выжимаютъ крѣпко и завертываютъ мясо. Утокъ и гусей посыпаютъ солью и жарятъ $^1/_2$ часа съ обѣихъ сторонъ, въ не очень горячей печкѣ, затѣмъ остуживаютъ, кладутъ въ хорошо муравленный, каменный горшокъ и заливаютъ гусинымъ жиромъ пополамъ съ свинымъ, чтобы жиръ былъ выше мяса на 1 дюймъ и, завязавъ пузыремъ, хранятъ въ холодномъ погребѣ. Мясо можно хорошо сохранить лѣтомъ еще такимъ образомъ. Немытые, большіе куски мяса (на которомъ оставлена тонкая пленка), дичь, живность и т. п. обливаютъ смѣсью, приготовленной изъ $1^1/_2$ бут. холоднаго бульона, 10 пластинокъ бѣлаго желатина и большой рюмки водки или спирта. Обливать надо до тѣхъ поръ, пока обливаемый кусокъ не покроется глазурью въ толщину ножа. Въ холодномъ сухомъ мѣстѣ приготовленное такимъ образомъ мясо можетъ продержаться въ каменномъ горшкѣ 6—8 дней. Передъ употребленіемъ глазурь снимаютъ прочь. Жаркія, остатки кушаній сохраняются свѣжими, если ихъ поставить на ледникъ, тщательно накрыть полотенцемъ и покрыть крапивой. Мясо можно также сохра-

нить въ крѣпкомъ черномъ кофе, которому послѣ варки надо дать постоять 2 дня, чтобы исчезъ сильный запахъ. На $1^1/_2$ бут. кофе берутъ пивной стаканъ водки или рома. Вмѣсто кофе мясо можно залить чистымъ, растопленнымъ говяжьимъ жиромъ, смѣшавъ его съ водкой.

Лучше всего годится для стряпни и самое вкусное мясо это отъ яловой 3—4 годовалой, хорошо выкормленной, коровы, которая еще не телилась. Бываютъ коровы, которыя не смотря на то, что телились 1—2 раза, остаются яловыми. Такія коровы требуютъ 2-хъ лѣтняго тщательнаго ухода и откармливанія, чтобы мясо получило отмѣнный вкусъ.

Мясо хорошо выкормленной коровы, сочно, нѣжно, мягко, легко переваримо и при жареніи имѣетъ пріятный запахъ, возбуждающій аппетитъ и по питательности не уступаетъ плотному мясу быка. Мясо не кормленнаго быка имѣетъ рѣзкій, непріятный запахъ. У хорошо выхоженнаго быка, съ блестящей шкурой, мясо также превосходнаго вкуса, хотя тонкая кухня предпочитаетъ коровье мясо 1 сорта.

Мясо болѣе, хотя и не совсѣмъ, старой скотины обладаетъ большими питательными свойствами, нежели мясо молодой, особенно для приготовленія суповъ и говяжьихъ бульоновъ.

Некормленныя, съ плохимъ уходомъ, коровы даютъ тощее мясо, которое значительно уступаетъ мясу хорошаго быка.

Чтобы получить сочное мясо, надо заботиться не только о раціональномъ кормѣ скотины, но и объ обильномъ хорошемъ пойлѣ.

Мясную тушу дѣлятъ: на заднюю и переднюю части и грудину. Къ задней части причисляютъ: огузокъ, бедро, кострецъ, тонкій и толстый филеи, собственно ростбивъ, филейную покромку и ссѣкъ; передняя часть состоитъ: изъ шеи, головы, тонкаго и толстаго края, краевой покромки и лопатки.

Англійскій ростбивъ съ филейной вырѣзкой, идущей къ задней ногѣ, представляетъ самый лучшій кусокъ для приготовленія всѣхъ хорошихъ жаркихъ и бифштексовъ. Середка куска пригодна для приготовленія кушаній изъ рубленаго мяса въ родѣ котлетъ и т. п.

Бедро идетъ для приготовленія суповъ и бульоновъ. Для

тонкаго обѣда варятъ бульонъ изъ мяса отъ ростбифа, пополамъ съ бедромъ. Затылочная вырѣзка идетъ для приготовленія простыхъ бифштексовъ и для жаренія.

Грудина употребляется для суповъ. Передняя лопатка— для приготовленія простыхъ суповъ и для людей. Обыкновенно грудину приготовляютъ съ кислой капустой.

Для приготовленія суповъ пюре употребляютъ обрѣзки мяса и кости. Для жаркихъ слѣдуетъ, во всякомъ случаѣ, предпочитать мясо самокъ. Изъ другихъ животныхъ для жаренія лучше всего годятся: 8—12 недѣльный поросенокъ, 4—6 недѣльный жирный теленокъ, 4—6 недѣльные цыплята, 3 мѣс. индѣйка, 6 мѣс. гуси и утки. Всѣ эти домашнія животныя должны быть выкормлены очень хорошо.

Замѣтка о жареніи. Передъ жареніемъ надо всякое мясо, за исключеніемъ мелкихъ птицъ и дичи, чисто обмыть холодной водою, а затѣмъ осторожно поколотить на чистой доскѣ деревяннымъ молоткомъ или обухомъ топора. Никакое мерзлое мясо не годится ни для жаренія, ни для приготовленія другихъ кушаній. Всѣ большія жаркія ставятъ первоначально въ очень горячую печь, а когда они отъ жара сожмутся сверху, тогда жарятъ уже въ умѣренно горячей печкѣ. Во время жаренія нельзя втыкать вилку въ жаркое, чтобы не вытекъ сокъ. Живность и мелкую дичь можно сразу ставить только въ умѣренный жаръ. Для жаренія годится, хорошо вычищенная, глубокая сковорода. Какъ только жаркое зарумянилось до свѣтлаго колера, его накрываютъ бѣлой бумагой, которую затѣмъ усердно поливаютъ соусомъ. Соусъ не долженъ пригорать, а долженъ быть такого же цвѣта, какъ жаркое. Съ поросятъ не надо сдирать кожи, ее сдираютъ только съ большихъ свиней. Большое жаркое изъ говядины, дичи, цыплятъ, молодыхъ утокъ, телятину жарятъ, зарумянивая такимъ образомъ: ихъ кладутъ сначала на сковороду въ ложку масла и зарумяниваютъ на плитѣ съ обѣихъ сторонъ до свѣтлаго колера, затѣмъ подливаютъ $^3/_4$ бут. кипящаго бульона или кипящей воды и тогда только ставятъ въ печку. Всѣ жаркія, исключая поросенка и жареной свинины, надо облить съ самаго начала, горячимъ зарумяненнымъ масломъ.

Время, необходимое для жаренія. Чтобы зажарить 15 ф. хорошаго говяжьяго филея, надо 2$^1/_2$ ч. Для большого жаркого изъ свинины—2$^1/_2$—3 часа. Для телятины—1$^1/_2$—2 ч. Для баранины—1$^1/_2$ ч. Для молодыхъ гусей и индюшекъ 1$^1/_2$ ч., для старыхъ 3. Для 8 недѣльныхъ цыплятъ $^3/_4$ ч. Для молодыхъ пулярокъ, тетерекъ, рябчиковъ, фазановъ и куропатокъ 1$^1/_2$ ч. Для стараго глухаря 4, для молодой дичи 1 часъ, для молодой козули 2 ч., для молодого зайца 1 часъ, для лося 3 часа, для заднихъ ногъ лося и козули 3 часа, для поросенка 2 часа, ребрышекъ молодой свиньи 2 часа, старой—нѣсколько дольше, вообще для жаренія старыхъ животныхъ нужно въ 1$^1/_2$ раза болѣе времени, нежели для молодыхъ. Для жаренія на рашперѣ надо болѣе времени, нежели для жаренія въ печкѣ.

Для жаренія годятся только молодыя птицы и дикіе и домашніе звѣри.

Прежде всего необходимо имѣть для разрѣзыванія жаркого тонкій, острый ножъ, тупой только разрываетъ мясо. Всякое мясо надо рѣзать легкою рукою, наполовину пиля. Рѣжутъ тонкими ломтиками, противъ волоконъ. Спинку зайца разрубаютъ на куски поварскимъ ножомъ на доскѣ. Филеи козули, лося, быка и теленка нарѣзаютъ на доскѣ тонкими ломтями и укладываютъ на блюдо, такимъ образомъ, чтобы сохранилась форма жаркого. Гарнируютъ для обыкновеннаго обѣда жаренымъ, зарумяненнымъ картофелемъ, для тонкаго—трюфелями и каштанами. Жареныя ноги телятины, свиньи, поросенка, козули, лося подаются вмѣстѣ съ костью въ 4 дм. длиною. Для обыкновеннаго обѣда безразлично какую ногу зажарить правую или лѣвую, для тонкаго-же обѣда надо выбирать правую, такъ какъ она болѣе пригодна для сервировки.

Кость ноги украшаютъ розеткой, сдѣланной изъ обыкновенной тонкой бѣлой бумаги. Бумагу надрѣзаютъ узкими полосами, завиваютъ ихъ ножницами и обвертываютъ кость, а чтобы розетка не могла развернуться, края ея склеиваютъ яичнымъ бѣлкомъ и ставятъ минуты на двѣ въ теплое мѣсто, пока не присохнетъ. Кость должна быть совершенно закрыта

розеткой. Кость окорока также украшаютъ розеткой. Розетку надѣваютъ на кость окорока или жаркого только тогда, когда мясо уже разрѣзано и уложено въ прежнемъ видѣ. Какъ окорокъ, такъ и жаркое надо рѣзать на доскѣ; начинаютъ рѣзать съ тонкаго края и острымъ ножемъ прорѣзаютъ толстый край вплоть до кости. Когда все будетъ уже изрѣзано, перекладываютъ жаркое на блюдо, складывая нарѣзанные куски такимъ образомъ, чтобы получился первоначальный, цѣльный, красивый видъ. Когда жаркое уложено, какъ слѣдуетъ, его поливаютъ сокомъ и гарнируютъ какимъ-нибудь салатомъ. Холодное жаркое подается въ такомъ же видѣ. У всѣхъ зажареныхъ птицъ прежде всего отрѣзаютъ ноги и у большихъ дѣлятъ ноги по суставу, на двѣ части; затѣмъ отрѣзаютъ крылышки, срѣзаютъ филеи и, не переворачивая, кладутъ на блюдо. У пулярокъ, утокъ, гусей, глухарей и фазановъ, срѣзанные филеи, рѣжутъ наискось ломтиками въ $^1/_2$ дюйма толщиною. Остовъ птицы уставляютъ на блюдо и накладываютъ на него нарѣзанные куски въ первоначальномъ положенiи, чтобы птица имѣла цѣльный видъ; ноги кладутъ рядомъ по бокамъ. Маленькихъ птицъ разрѣзаютъ только въ длину пополамъ. У всѣхъ птицъ косточка каждой ноги должна быть украшена маленькой бумажной розеткой. Гарнируютъ какимъ угодно салатомъ. Ростбифъ гарнируютъ различнымъ образомъ: свеклой, вырѣзанной различными фигурами, полудлинной каротелью, ломтиками варенаго крупнаго, бѣлаго сельдерея, рѣпой, а также листьями петрушки. Когда желаютъ подать мясо въ цѣльномъ видѣ, то его надо срѣзать съ кости, нарѣзать тоненькими ломтиками и уложить въ прежнемъ порядкѣ обратно на кость; гарнируютъ кореньями, вырѣзанными фигурами. Лучшая часть ростбифа — филей, съ нѣжнымъ, вкуснымъ мясомъ. Если по числу гостей недостаточно мяса съ одной стороны ростбифа, то его переворачиваютъ и нарѣзаютъ другую сторону. Обращаю вниманiе читательницъ на то, что для большого, парадного обѣда лучше брать ростбифъ съ правой стороны, а не съ лѣвой, потому что онъ удобнѣе для подачи гостямъ. Для обыкновеннаго, домашняго обѣда, это не имѣетъ такого значенiя. — Котлеты, все равно какiя,

укладываютъ на блюдо рядами, такимъ образомъ, чтобы каждая слѣдующая котлета лежала на половинѣ предыдущей. Косточки отбивныхъ котлетъ украшаются бумажными розетками, которыя придаютъ чрезвычайно красивый видъ котлетамъ. Уложенныя на блюдѣ котлеты поливаютъ сокомъ и гарнируютъ какимъ-нибудь салатомъ.

Глазурь для жаркого. Для глазури можно взять любой соусъ изъ подъ жаркого, хотя лучше всего брать соусъ изъ подъ хорошей жареной телятины, проваренной съ виномъ и пряностями. Приготовляютъ глазурь слѣдующимъ образомъ. Снявъ жиръ съ телячьяго или говяжьяго соуса, процѣживаютъ соусъ сквозь сито, прибавляютъ большую рюмку мадеры, немного трюфельной эссенціи, $^3/_4$ бут. студня изъ телячьей головы, и уваривають все на слабомъ огнѣ до половины; этой глазурью смазываютъ перышкомъ лежащее на блюдѣ жаркое и затѣмъ подаютъ на столъ. Всѣ большія жаркія изъ говядины, свинины, телятины, поросенка, козули, лося, гуся, а также и мелкую дичь глазурятъ 2 раза, для приданія лучшаго вида; первый разъ передъ тѣмъ какъ разрѣзать мясо, второй же когда разрѣзанному мясу уже приданъ первоначальный, цѣльный видъ.

Назначенные для гарнира каштаны также глазурятъ. Это дѣлается такимъ образомъ: очищенные отъ скорлупы и кожи каштаны кладутъ въ кастрюлю, въ которой дали нѣсколько разъ вскипѣть стакану растопленнаго масла съ такимъ же количествомъ сахара; каштаны варятъ на слабомъ огнѣ, пока они не сдѣлаются блестящаго свѣтло-коричневаго цвѣта. Можно сварить также неглазированные каштаны вмѣстѣ съ яблочнымъ пюре, взявъ того и другого въ одинаковомъ количествѣ. На званыхъ обѣдахъ подаютъ только жаркое изъ филея; салатъ подается двухъ-трехъ видовъ, но обязательно на такомъ обѣдѣ надо подавать свѣжій, зеленый салатъ. Изъ заготовленныхъ салатовъ подаютъ маринованный виноградъ, дыни, абрикосы, тыкву и смородину съ померанцевой коркой. Къ старой дичи подаютъ бруснику съ грушами или яблоками, салатъ изъ однѣхъ грушъ, соленые огурцы и синія сливы.

Птицу и дичь гарнирують по-русски коротко срѣзаннымъ крессомъ, или зеленымъ и желтымъ кудрявымъ салатомъ.

Жаркое изъ курицъ гарнирують также маленькими кочешками салата, если таковой имѣется подъ рукой.

По южно-германскому способу жаркое изъ дичи гарнирують нарѣзанными паштетами.

Подогрѣванiе холоднаго жаркого. Берутъ любое жаркое, нарѣзають ломтиками, складывають ихъ на блюдо, поливають соусомъ и, накрывъ другимъ блюдомъ, ставятъ на кастрюлю съ кипящею водой и оставляютъ на ней до тѣхъ поръ, пока жаркое не согрѣется; тогда подаютъ на столъ.

На большихъ обѣдахъ жаркiя гарнирують серебряными шпильками, съ нанизанными на нихъ попеременно трюфелями и шампиньонами.

Въ жареный филей (около шеи) втыкаютъ большiя шпильки.

№ 1. Молодыя курицы, зажаренныя на вертелѣ.

Начисто вычищаютъ курицъ, заколотыхъ за день до употребленiя, обливаютъ крутымъ кипяткомъ, чтобы кожа стянулась получше, и, посыпавъ солью, оставляютъ такъ на часъ. Когда куры остыли, ихъ покрываютъ на $^1/_8$ дюйма толщиной растопленнымъ масломъ, обвертываютъ легкой, тонкой бумагой, крѣпко перевязываютъ тонкой проволокой и, проколовъ ноги куръ деревянной иглой, втыкаютъ на вертелъ. Жарятъ въ умѣренномъ жару, прилежно смазывая перомъ каждыя 10 минутъ растопленнымъ масломъ, пока куры не будутъ готовы. Стекающiй во время жаренiя сокъ сбираютъ на сковороду. Послѣ получасового жаренiя снимаютъ бумагу, но продолжаютъ смазывать растопленнымъ масломъ, пока филей не заколеруется, тогда курицу снимаютъ съ вертела, кладутъ на чистую доску, отдѣляютъ ноги, отбиваютъ спинную кость и разрѣзаютъ по длинѣ грудь вмѣстѣ съ крыльями на 3 части. Затѣмъ осторожно складываютъ въ первоначальный видъ и прикладываютъ ноги, какъ онѣ должны быть. Гарнирують глазированными каштанами или, если пожелаютъ, то хорошими трюфелями, проваренными въ винѣ съ бульономъ. Въ стекшiй съ вертела сокъ прибавляютъ $^1/_2$ ст. мадеры, $^1/_2$ чашки

куринаго бульона, немного бѣлаго мучного соуса (кулиса) и варятъ, чтобы загустѣло; также можно прибавить въ него соусъ, въ которомъ варились трюфели. Соусъ можно приготовить болѣе простымъ способомъ изъ 1 чашки сметаны или сливокъ, 2 ломтиковъ лимона и 2 лож. бѣлаго мучного соуса. Шпигуютъ грудку (если вообще ее хотятъ нашпиговать) съ помощью тонкой шпиговальной иглы, самыми маленькими кусочками свѣжаго несоленаго шпика; шпиговать надо, какъ можно осторожнѣе, чтобы не попортить филеевъ. Начиняютъ мелко-изрубленными трюфелями и крѣпко зашиваютъ отверстіе деревянной иглой. При жареніи можно куръ обернуть вмѣсто бумаги ломтиками шпика, хотя слѣдуетъ предпочитать обвертываніе бумагой. Когда курицы почти готовы то, чтобы придать имъ красивый коричневый цвѣтъ, ихъ посыпаютъ мелко-истолченными сухарями. Англійская начинка состоитъ въ томъ, что хорошо перемѣшиваютъ 1/8 ф. свѣжаго, очень мелко изрубленнаго шпика, 3—4 куриныхъ печенки, 2 сардельки, очищенныя отъ костей, немного лимонной корки, немного бѣлаго перца и соли, рубленой петрушки, 2 ложки натертой булки, 1/2 чашки сметаны и 1 желтокъ. Эту начинку кладутъ на грудь подъ оттянутую со стороны шеи кожу.

№ 2. Молодыя индѣйки, зажаренныя на вертелѣ.

Молодой, хорошо вычищенной, индѣйкѣ даютъ полежать нѣсколько дней, чтобы мясо сдѣлалось нѣжнѣе и мягче. Затѣмъ отрубаютъ шею и крылья, срѣзаютъ излишній жиръ, чтобы соусъ не получилъ непріятнаго жирового вкуса и, положивъ на доску, осторожно вдавливаютъ высокую грудную (филейную) кость, для приданія жаркому болѣе красиваго вида. Чтобы ноги держались вмѣстѣ ихъ протыкаютъ деревянной иглой. Въ остальномъ приготовляютъ совершенно также, какъ курицъ. Начинять не надо. Надо жарить цѣлымъ получасомъ больше нежели куръ. Стекшій соусъ, послѣ того какъ сняли съ него жиръ, увариваютъ до густоты вмѣстѣ съ 1 чашкой кислаго вина, краснымъ бульономъ и 1 ложкой бѣлаго кулиса. Вмѣсто вина можно положить 1 чашку сметаны. Молодую дичь жарятъ на вертелѣ совершенно также,

какъ молодыхъ куръ, только ей надо дать полежать болѣе долгое время, чтобы она пріобрѣла болѣе опредѣленный вкусъ дичи. Дичь не надо начинять. Точно также можно приготовить пулярокъ.

№ 3. Заячій филей, зажаренный на вертелѣ по-французски.

Отрубивъ у молодого хорошаго зайца ноги, сдираютъ острымъ, хорошо наточеннымъ ножемъ шкуру, начисто обмываютъ и шпигуютъ тонкой шпиговальной иглой. Полоски шпика должны отстоять на 2 пальца другъ отъ друга и быть такимъ образомъ продернутыми сквозь мясо, чтобы шпикъ выдавался съ обѣихъ сторонъ на 1 дм. Послѣ этого натираютъ зайца мелкой солью и оставляютъ такъ на $^1/_2$ часа, затѣмъ его кладутъ въ смѣсь изъ уксуса и воды, взятыхъ въ равныхъ частяхъ, 2-хъ лавровыхъ листьевъ, 5 зеренъ англ. перца, 3—4 можжевелевыхъ ягодъ, нѣсколькихъ шарлотокъ и ломтиковъ лимона. Въ этой смѣси заяцъ долженъ пролежать 3 часа. Вынувъ изъ маринада, вытираютъ насухо чистымъ полотенцемъ и, укрѣпивъ на вертелѣ, жарятъ цѣлый часъ, пока не поспѣетъ, усердно поливая растопленнымъ масломъ. Стекшій на сковороду сокъ, варятъ до густоты, прибавивъ $^1/_2$ протертой сквозь сито заячьей печенки, 2 мелко-изрубленныя шарлотки, 1 чашку бульона, $^1/_2$ чашки бѣлаго вина, немного краснаго мучного соуса, перца и соли. Соусъ подается горячимъ къ жаркому. Филей кладутъ на доску, отдѣляютъ мясо съ обѣихъ сторонъ, нарѣзаютъ его кусками въ 1 дм. толщиной и, сложивъ обратно, придаютъ первоначальную форму и укладываютъ на блюдо. Гарнируютъ для тонкаго обѣда мягко сваренными трюфелями и мелкимъ картофелемъ, тушенымъ въ винѣ. Въ настоящее время не въ модѣ подавать зайца на большихъ обѣдахъ.

№ 4. Задняя часть спинки козули, зажаренная на вертелѣ.

Снявъ кожу и основательно вычистивъ спинку козули, кладутъ на нѣсколько часовъ, все равно въ шпигованномъ или нешпигованномъ видѣ, въ смѣсь изъ лимоннаго сока, нѣсколькихъ мелко-изрубленныхъ шарлотокъ и бѣлаго вина.

Вытеревъ насухо полотенцемъ, посыпаютъ солью и небольшимъ количествомъ бѣлаго перца, завертываютъ въ толстую, намазанную масломъ, бумагу, втыкаютъ на тонкій вертелъ, закрѣпляютъ тонкой проволокой и жарятъ на яркомъ огнѣ $^1/_2$ часа. Затѣмъ снимаютъ бумагу и продолжаютъ жарить до тѣхъ поръ, пока не заколеруется. Стекшій соусъ (снявъ съ него жиръ), увариваютъ до густоты съ 1 чашкой мадеры, 1 ложкой краснаго мучного соуса и бульономъ. По желанію можно положить въ соусъ вмѣсто вина сметаны. Гарнируютъ также, какъ зайца.

№ 5. Задняя часть козули, зажаренная на вертелѣ по-англійски.

Съ хорошо вылежавшейся задней части козули снимаютъ кожу, если желаютъ, то шпигуютъ, посыпаютъ солью и оставляютъ на 1 часъ. Замѣсивъ изъ просѣянной пшеничной муки тѣсто на водѣ, раскатываютъ его въ $^1/_2$ дм. толщиною и завертываютъ мясо козули; а потомъ все вмѣстѣ завертываютъ въ обмазанную масломъ бумагу, закрѣпляютъ проволокой и жарятъ на вертелѣ сначала на яркомъ огнѣ до свѣтлаго колера, а затѣмъ дожариваютъ на слабомъ огнѣ. Время жаренія продолжается 3 часа. Снявъ съ вертела, удаляютъ хлѣбную покрышку и покрываютъ мясо глазурью (см. предисловіе къ жаркимъ). Подаютъ соусъ изъ мадеры и салатъ изъ смородины, а гарнируютъ зеленымъ горошкомъ и бобами.

№ 6. Зажаренный на вертелѣ филей лося.

Хорошо вылежавшійся филей лося (снявъ съ него шкуру) также шпигуютъ, какъ филей зайца, натираютъ солью и оставляютъ на 2 часа въ покоѣ. Укрѣпивъ на большомъ вертелѣ, жарятъ его, часто поливая растопленнымъ масломъ, цѣлый часъ. Затѣмъ въ стекшій на сковороду соусъ прибавляютъ 2 ф. сметаны, нѣсколько ломтиковъ лимона, нѣсколько можжевелевыхъ ягодъ, 4 зерна англійскаго перца и $^3/_4$ бут. бульона. Этой смѣсью поливаютъ жаркое каждые 5 мин. до тѣхъ поръ, пока оно не будетъ готово, не сдѣлается очень сочнымъ и хорошо заколеруется снаружи. Въ соусъ приба-

вляютъ 2 ложки бульона и варятъ, чтобы немного загустѣлъ; затѣмъ процѣживаютъ сквозь сито и подаютъ къ жаркому.

№ 7. Телятина, жареная на вертелѣ.

Изъ задней части теленка, заколотаго за 2 дня до употребленія, вырѣзаютъ мягкій кусокъ (фрикандо), слегка выбиваютъ его деревяннымъ молоткомъ, кладутъ на 24 часа въ холодное молоко, затѣмъ очень хорошо обмываютъ холодной водой, шпигуютъ тонкими ломтиками соленаго шпика и, посыпавъ солью, оставляютъ на 1 часъ въ покоѣ. Воткнувъ на вертелъ, обвязываютъ тонкой проволокой и жарятъ, поливая каждыя 10 мин. смѣсью изъ стакана растопленнаго масла и такого же количества портвейна или уксуса. Подъ жаркое ставятъ сковороду, чтобы собрать стекающій сокъ. Жарить надо отъ $1^1/_2$—2 часовъ; какъ только жаркое поспѣло и заколеровалось, его снимаютъ съ вертела и ставятъ въ теплое мѣсто. Стекшій сокъ, послѣ того какъ сняли съ него жиръ, варятъ съ краснымъ бульономъ и нѣсколькими ломтиками лимона. Жаркое нарѣзаютъ ломтиками и складываютъ ихъ въ первоначальномъ видѣ. Гарнируютъ поджареннымъ румянымъ картофелемъ. Также можно приготовить жаркое въ печкѣ. Въ этомъ случаѣ его обливаютъ кипящимъ масломъ, уксусомъ, кипящей водой или бульономъ, ставятъ въ довольно горячую печь и жарятъ до готовности, усердно поливая и переворачивая. Если пожелаютъ, то можно телятину положить на 10 час. въ маринадъ, приготовленный изъ листьевъ петрушки, мелко-нарѣзаннаго шнитлука, мелко-изрубленныхъ шампиньоновъ и шарлотокъ и $^1/_2$ бут. бѣлаго вина. Вынутое изъ маринада мясо, насухо обтираютъ полотенцемъ. Если не желаютъ, то можно и не шпиговать.

№ 8. Жаренье начиненныхъ курицъ.

Молодыхъ курицъ вычищаютъ, какъ можно лучше, и вынувъ кровавое легкое, моютъ холодной водой. Приготовляютъ слѣдующую начинку. На каждую курицу берутъ по 1 желтку и перемѣшиваютъ его съ 1 маленькой ложкой растертаго до

бѣла масла и получашкой сметаны, потомъ всыпаютъ, но только немного, мелко истолченныхъ сухарей и хорошо вымѣшиваютъ до тѣхъ поръ, пока масса не загустѣетъ какъ хорошее тѣсто для клецокъ. Отдѣливъ кожу филеевъ съ обѣихъ сторонъ, вкладываютъ подъ нее съ каждой стороны по полной ложкѣ начинки; затѣмъ связываютъ ноги; подъ одно крыло кладутъ пупокъ, а подъ другое печенку, куръ (4—5 шт.) укладываютъ на сковороду плотно другъ около друга, филеями (грудками) книзу, обливаютъ $^1/_4$ ф. растопленнаго масла и ставятъ въ не очень горячую печь. Надо тщательно слѣдить за тѣмъ, чтобы какъ только куры зарумянятся, ихъ осторожно переворачивать съ одной стороны на другую, что надо дѣлать каждыя 10 мин. Филейную сторону смазываютъ холоднымъ масломъ и болѣе не поливаютъ. Какъ только будутъ готовы, съ ними поступаютъ также, какъ съ курицами въ рецептѣ № 1. Гарнируютъ тушеными въ маслѣ каштанами или зажаренными, зарумяненнымъ картофелемъ. Если печь окажется слишкомъ горячей, то курицъ надо накрыть бумагой и поливать ее. Ихъ можно зажарить еще такимъ образомъ. Каждую курицу отдѣльно завернуть въ тонкую, смазанную холоднымъ масломъ бумагу, плотно уложить на сковороду, облить маленькой чашкой растопленнаго масла и поставить не въ очень горячую печь. Смѣшиваютъ 2 фунта сметаны съ $^1/_4$ бут. холодной воды и поливаютъ курицъ ложкой каждыя 10 мин., пока не будетъ издержана вся смѣсь. Какъ только зарумянятся филеи и соусъ, то значитъ все готово. Далѣе поступаютъ, какъ сказано въ № 1. Начинку также можно приготовить изъ мелко-изрубленныхъ раковыхъ шеекъ, мелко-изрубленыхъ печенокъ и полной ложки раковаго масла. Для 6 куръ нужно полную тарелку раковыхъ шеекъ. Гарнируютъ цвѣтной капустой и зеленымъ горошкомъ. Также можно начинить курицъ рисомъ и раками. На 6 куръ берутъ $^1/_2$ ф. рису и густо уваривають его въ водѣ, прибавивъ $^1/_8$ ф. масла и немного соли. Готовый рисъ откидываютъ на дурхшлагъ и даютъ остыть, а затѣмъ хорошо перемѣшиваютъ съ 2-мя ложками растертаго раковаго масла, 30 мелко изрѣзанными раковыми шейками, 2 лож. сметаны, 2 желтками, 2 цѣльными

яйцами, и начиняютъ курицъ вышеуказаннымъ образомъ. Если пожелаютъ, то въ эту смѣсь можно прибавить еще маленькую ложку мелко нарѣзанныхъ листьевъ петрушки. Можно начинить однимъ только рисомъ безъ раковыхъ шеекъ; въ такомъ случаѣ смѣшиваютъ рисъ съ 1/4 ф. растертаго масла, листьями петрушки и ложкой толченыхъ сухарей. Раковыя шейки можно замѣнить также 1 чаш. тушеныхъ въ маслѣ и мелко-изрѣзанныхъ шампиньоновъ, или бѣлыхъ грибовъ или, такимъ же образомъ, приготовленными сморчками.

Еще можно начинить слѣдующимъ образомъ: мелко изрубивъ 1 чашку шампиньоновъ съ 1 чашкой сладкаго мяса, тушатъ все вмѣстѣ въ маслѣ и хорошо перемѣшиваютъ съ 1 чашкою сметаны, 1 лож. растертаго масла, 1 чашкой натертой булки и 2 желтками. Соусъ подправляютъ мадерой, бѣлымъ мучнымъ соусомъ, нѣсколькими ломтиками лимона, 1 чашкой сливокъ и 1 чашкой говяжьяго бульона. Вмѣсто всего этого, соусъ можно проварить только съ 1 чашкой сметаны. По-австрiйски цыплятъ жарятъ слѣдующимъ образомъ. Берутъ 9—10 недѣльныхъ цыплятъ, обливаютъ ихъ кипящей водой, а, когда остынутъ, растопленнымъ масломъ на 1/8 дм. толщиной и, поставивъ въ довольно горячую печь, жарятъ до готовности, хорошо зарумянивая съ обѣихъ сторонъ; подаютъ къ нимъ только что описанный, зеленый салатъ или смородину.

Начиненный каплунъ. Чашку сметаны перемѣшиваютъ съ чашкою толченыхъ сухарей, прибавляютъ 2 желтка, мелко-изрубленную сваренную печенку каплуна, немного соли, 10 мелко-изрубленныхъ шампиньоновъ, отъ 2 — 4 ложекъ мелко-изрубленнаго говяжьяго мозга и маленькую ложку мелко-изрубленной зеленой петрушки, Все это вмѣстѣ тушатъ слегка въ маслѣ и, начинивъ каплуна, жарятъ какъ обыкновенно.

Рагу изъ каплуна. Оставшееся мясо жаренаго каплуна нарѣзаютъ тоненькими ломтиками и кладутъ въ соусъ изъ сливокъ, подправленный 2 желтками, лимоннымъ сокомъ и шампиньонами. Сильно прогрѣвъ все вмѣстѣ, кладутъ въ приготовленный на блюдѣ рисовый ободокъ. Можно также огарнировать клецками изъ курицы, дичи или телятины.

№ 9. Жареный фазанъ (рис. 38).

Хорошо вылежавшагося, вычищеннаго, чисто обмытаго фазана посыпаютъ солью и отставляютъ на 1 часъ въ сторону. По прошествіи этого времени грудку фазана прошпиговываютъ поперекъ самыми тонкими полосками шпика, такимъ образомъ, чтобы концы шпика выдавались съ обѣихъ сторонъ

Рис. 38. Фазаны.

на 1 дюймъ длиною. Начинка состоитъ изъ трюфелей, проваренныхъ въ винѣ съ бульономъ и затѣмъ остуженныхъ, $^1/_4$ ф. ветчины (безъ кожи), нарѣзанной маленькими кусочками и небольшого количества перца. Все это вымѣшиваютъ какъ можно лучше и, начинивъ фазана, зашиваютъ отверстіе и вѣшаютъ птицу въ холодное мѣсто. Передъ жареніемъ (которое производится совершенно такъ-же какъ въ рецептѣ № 1), обвертываютъ фазана тонкими ломтиками шпика. Стекшій соусъ хорошо проваривают со стаканомъ мадеры, чашкой сливокъ, нѣсколькими ломтиками лимона и слегка подпра-

вляютъ бѣлымъ мучнымъ соусомъ.—Для гарнира употребляютъ глазированные каштаны. — Фазана можно также жарить въ чугунномъ котлѣ. Въ такомъ случаѣ даютъ сильно вскипѣть 1/2 ф. масла и положивъ фазана, жарятъ накрытымъ на слаботъ огнѣ, зарумянивая до свѣтло-коричневаго колера. Во время жаренія, фазана поливаютъ, черезъ извѣстные промежутки, смѣсью изъ 2 фун. сметаны и 1 бут. воды, пока не будетъ издержана вся подливка и готовый фазанъ красиво зарумянится.

№ 10. Жаркое изъ фазана по-англійски.

Приготовляютъ фазана совершенно также какъ въ прошломъ №, только берутъ другую начинку, а именно: вымѣшиваютъ въ однородную массу 1 утиную печенку, истолченную въ ступкѣ, 2 стол. ложки натертой булки, 1 полную ложку мелко изрубленной зеленой петрушки, 1 полную ложку мелко изрубленной ветчины, 3 изрубленныхъ шампиньона, 2 шарлотки, 2 желтка, 1/4 ф. свѣжаго масла, немного перца и соли и ложки двѣ сливокъ; этою массой начиняютъ фазана и жарятъ на вертелѣ, а за неимѣніемъ его въ печи. Жарятъ, часто поливая мяснымъ бульономъ или сливками, пока не будетъ готовъ и не зарумянится съ обѣихъ сторонъ. Англійскій способъ жаренія — исключительно на вертелѣ. Въ стекшій сокъ прибавляютъ столовую ложку прованскаго масла, 6 маленькихъ шампиньоновъ, 1 маленькій зубокъ чесноку, 2 шарлотки, полную чайную ложку капорцевъ (все это должно быть мелко изрублено), 1 лавровый листъ, полную чайную ложку мелко нарѣзанной зеленой петрушки, 3 зер. перца, 1 чашку краснаго мясного бульона и 1 стаканъ хереса; все это варятъ 15 минутъ, затѣмъ процѣживаютъ сквозь сито и, прибавивъ нѣсколько ломтиковъ лимона, подаютъ на столъ. Жаркое покрываютъ глазурью. У самки фазана мясо гораздо вкуснѣе и нѣжнѣе, нежели у самца.

№ 11. Фаршированная индѣйка (рис. 39).

Съ индѣйкой обращаются совершенно такъ же, какъ было сказано въ рецептѣ № 2. По-нѣмецки приготовляютъ слѣдую-

щую начинку: перемѣшиваютъ $^1/_4$ ф. растертаго до бѣла масла съ 2 желтками, 1 цѣльнымъ яйцомъ, 1 чашкой сливокъ, 1 чашкой натертой черствой булки и, если пожелаютъ, то еще съ $^1/_2$ чашкой хорошо перебранной коринки. Начиняютъ совершенно такъ-же, какъ курицъ. Начиненную индѣйку кладутъ на сковороду грудкой (филеемъ) кверху, посыпаютъ грудку

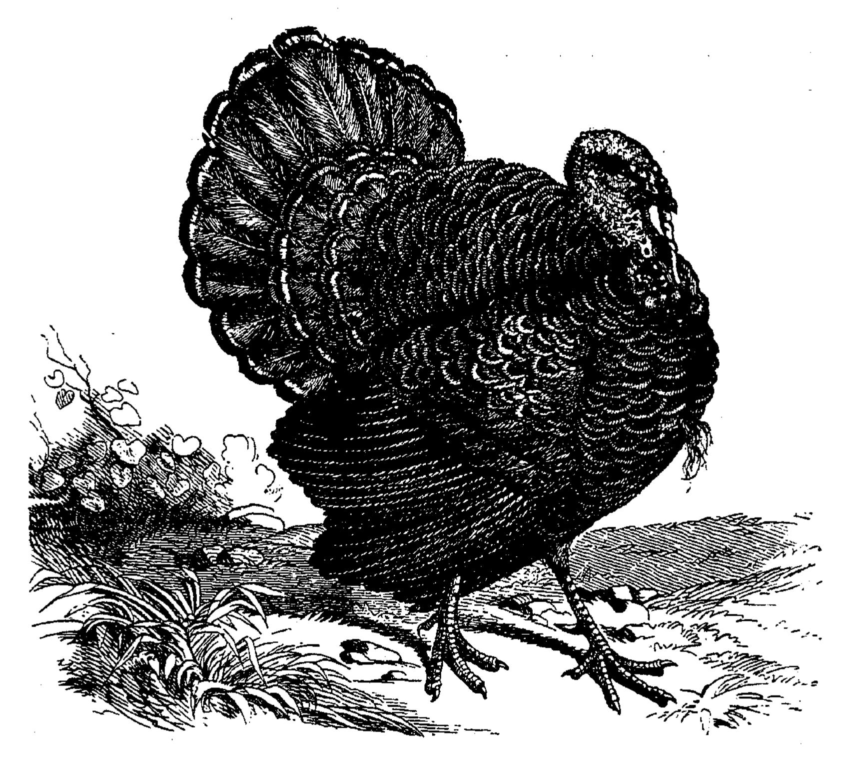


Рис. 39. Индюкъ.

солью и даютъ постоять часъ; потомъ вливаютъ 1 бут. хорошаго бульона, ставятъ въ не особенно горячую печь и когда грудка зарумянится, переворачиваютъ на другую сторону; нельзя давать зарумяниваться до темнаго колера, и кромѣ того, надо заботливо смотрѣть за тѣмъ, чтобы соусъ не подгорѣлъ. Вообще къ жаренію надо относиться съ величайшимъ вниманіемъ. Чтобы индѣйка была какъ можно сочнѣе, нужно, по прошествіи половины времени, назначеннаго

для жаренія, накрыть птицу листомъ бѣлой бумаги и часто поливать соусомъ. Можно индѣйку нафаршировать шампиньонами по-англійскому способу; для этого надо смѣшать чашку тушеныхъ въ маслѣ шампиньоновъ съ $^1/_2$ ф. свѣжаго шпика, 1 чашкой сметаны, 1 мелко изрубленной печенкой отъ индѣйки, 1 чашкой сливокъ, 1 чашкой натертой черствой булки, небольшимъ количествомъ перца и соли, 2 желтками и однимъ цѣльнымъ яйцомъ. Чтобы приготовить начинку изъ каштановъ нужно $^1/_2$ ф. каштановъ (мягко сваренныхъ, очищенныхъ отъ скорлупы и кожицы) истолочь въ ступкѣ и перемѣшать потомъ съ $^1/_4$ ф. растертаго свѣжаго масла, 2 желтками, 2 цѣльными яйцами, небольшимъ количествомъ лимонной корки, мелко истолченнымъ мускатнымъ цвѣтомъ, 1 чашкой сливокъ и одной чашкой натертой булки; кромѣ того если желаютъ, то можно прибавить $^1/_8$ ф. мелко изрубленной ветчины.

Начинка изъ трюфелей приготовляется такимъ образомъ: мелко изрубленную кожицу, снятую съ нѣсколькихъ трюфелей, тушатъ $^1/_4$ часа вмѣстѣ съ вычищенными трюфелями, $^1/_4$ ф. наскобленнаго, копченаго шпика, небольшимъ количествомъ соли, 1 стак. мадеры и 2 зернами англійскаго перца; давъ остыть употребляютъ въ дѣло. Послѣ того индѣйку обкладываютъ шпикомъ, завертываютъ въ бумагу и вѣшаютъ еще на 6 дней (если стоитъ холодная погода) и тогда только жарятъ. Кромѣ того можно приготовить еще такую начинку. Пропускаютъ сквозь мясорубку 3 индюшечьихъ печенки, 1 ф. ошпаренной телятины, 3 индюшечьихъ пупка (желудка) и перемѣшиваютъ съ $^1/_4$ ф. масла, растертаго до бѣла, 2 желтками, 2 цѣльными яйцами, 1 телячьей почкой, небольшимъ количествомъ бѣлаго перца и соли, 1 чашкой сметаны или сливокъ, мелко изрубленными трюфелями и небольшимъ количествомъ натертаго мускатнаго орѣха. Очищенный отъ жира соусъ провариваютъ въ небольшомъ количествѣ муки; онъ долженъ быть кофейнаго цвѣта и такой густоты, какъ бываетъ соусъ изъ сливокъ. Вмѣсто всего другого въ соусъ можно положить только 1 чашку сметаны и проварить. Пулярокъ жарятъ совершенно также какъ индѣекъ, только безъ начинки.

№ 12. Жареные рябчики и куропатки (рис. 40).

Этихъ птицъ надо хорошо вычистить, тщательно выбрать дробинки, обмыть холодною водою и затѣмъ положить въ холодную воду. Передъ тѣмъ, какъ начать шпиговать, ихъ надо облить кипяткомъ и тогда уже осторожно продернуть тонкой деревянной иголкой тонко нарѣзанныя полоски шпика. Птицъ укладываютъ

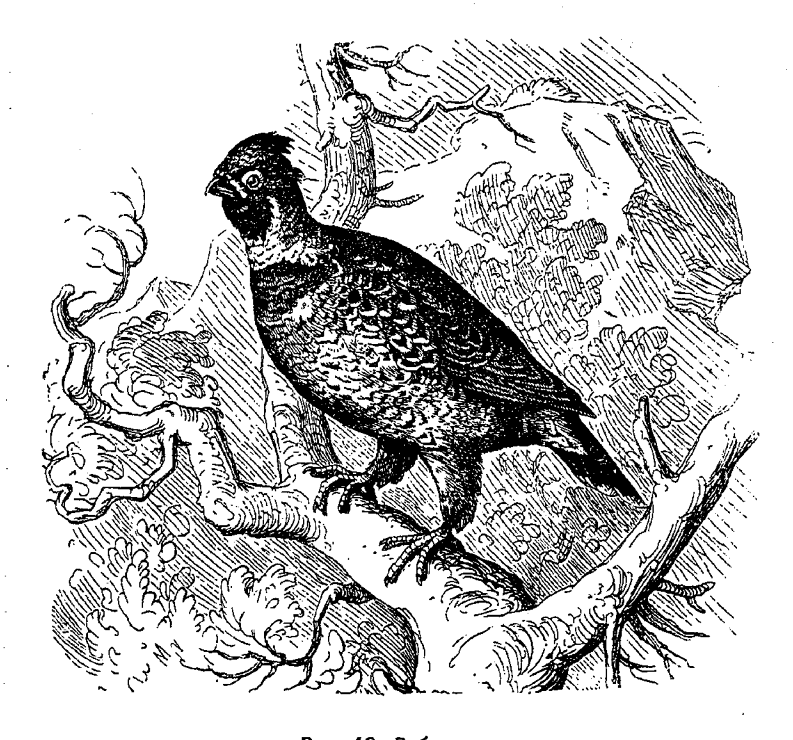


Рис. 40. Рябчикъ.

на сковороду (филеями кверху) плотно другъ около друга, отчего онѣ будутъ сочнѣе. Ихъ нужно посыпать солью и дать полежать въ полужидкомъ соусѣ. Для 10—12 птицъ надо растопить $^3/_4$ ф. масла и кипящимъ вылить на нихъ. Жарить надо въ печи, въ умѣренномъ жару. Послѣ того какъ онѣ пожарились 20 мин., ихъ надо поливать соусомъ каждыя 10 мин. Какъ только птицы начнутъ дѣлаться мягкими, ихъ обливаютъ сметаной и, часто поворачивая, жарятъ до тѣхъ

поръ, пока онѣ не заколеруются со всѣхъ сторонъ. Если желаютъ, то сметану можно влить позднѣе. Эту дичь за день до употребленія можно положить въ молоко, отчего она потеряетъ свою горечь. Если куропатокъ нужно нафаршировать, то смѣшиваютъ 2 мелко изрубленныя печенки куропатокъ съ $^1/_8$ ф. растертаго масла, 1 чашкой сметаны, небольшимъ количествомъ соли, 2 желтками, 3—4 мягко-сваренными, мелко нарѣзанными трюфелями и $^1/_2$ чашкой натертой черствой булки. Нафаршировавъ этой смѣсью, жарятъ птицъ на сковородѣ, подливъ обильно сметаны и куринаго бульона. Въ соусъ прибавляютъ $^1/_2$ чашки мадеры и немного поджаренной муки. Гарнируютъ тушеными каштанами. Для другого рода начинки берутъ 20 очищенныхъ трюфелей, проваренныхъ въ бульонѣ съ виномъ и разрѣзанныхъ на 4 части, затѣмъ 1 чашку мелко нарѣзанныхъ шампиньоновъ, сваренныхъ до готовности въ маслѣ, $^1/_2$ ф. жирной, вареной, мелко нарѣзанной ветчины, немного бѣлаго перца, $^1/_2$ чашки бѣлаго бульона, немного толченыхъ сухарей и ложки двѣ мадеры; все это тушатъ въ кастрюлѣ $^1/_4$ часа. Остудивъ, употребляютъ для начинки. Соусъ провариваютъ съ краснымъ бульономъ и 1 чашкой сметаны.

№ 13. Жареные филеи куропатокъ.

У молодой дичи, самой пригодной для жаренія, дѣлятъ филеи пополамъ, по длинѣ и, обливъ ихъ слегка лимоннымъ сокомъ, посыпаютъ мускатнымъ цвѣтомъ и листьями петрушки и оставляютъ въ такомъ видѣ на цѣлый часъ. Потомъ вытираютъ начисто, валяютъ въ растопленномъ маслѣ и мелко столченныхъ сухаряхъ и кромѣ того еще въ разболтанномъ яйцѣ, а затѣмъ въ смѣси изъ толченыхъ сухарей и муки, взятыхъ въ равныхъ частяхъ. Уложивъ на сковороду, обильно поливаютъ зарумяненнымъ масломъ и жарятъ въ печи, пока не будутъ готовы. Подаютъ вмѣстѣ съ салатомъ и съ краснымъ соусомъ изъ бульона съ виномъ.

№ 14. Еще жареные филеи куропатокъ.

Съ плоско выбитыхъ деревяннымъ молоткомъ филеевъ, срѣзаютъ кожу и валяютъ мясо сначала въ растопленномъ маслѣ,

затѣмъ въ толченыхъ сухаряхъ; жарятъ на сковородѣ, зарумянивая, въ большомъ количествѣ масла. Въ соусъ прибавляютъ 2 ложки мадеры и 1 чашку говяжьяго бульона. Какъ только соусъ прокипѣлъ, его пропускаютъ сквозь сито, заправляютъ мучнымъ соусомъ и прибавляютъ 2—3 ложки сливокъ. Гарнируютъ ломтиками трюфелей и каштанами. Можно еще огарнировать клецками изъ устрицъ, которыя приготовляютъ слѣдующимъ образомъ: перемѣшиваютъ 10 мелко изрубленныхъ устрицъ съ 1 чашкой натертой черствой булки, $^1/_4$ ф. растертаго масла, стертой лимонной цедрой, небольшимъ количествомъ соли, 1 цѣльнымъ яйцомъ, бѣлымъ перцемъ и толчеными сухарями; изъ этой массы дѣлаютъ маленькіе катышки и варятъ ихъ въ телячьемъ бульонѣ, въ который накапано лимоннаго сока; подаютъ въ горячемъ видѣ на столъ, обливъ соусомъ. Кругомъ филеевъ раскладываютъ клецки.

№ 15. Дикія утки по-англійски.

3—4-хъ хорошо зарумяненныхъ, поджаренныхъ дикихъ утокъ кладутъ въ кастрюлю, прибавляютъ $^3/_4$ бут. краснаго бульона, сокъ изъ одного померанца, 1 стак. хереса, немного кайенскаго перца, а также бѣлаго перца и соли; кромѣ того еще примѣшиваютъ немного краснаго мучного соуса, чтобы загустѣло. Для жаренія молодой дичи надо 1 часъ, для старой—$2^1/_2$ часа.

№ 16 Жареные вальдшнепы (рис. 41).

Изъ 10—14 чисто и хорошо вымытыхъ вальдшнеповъ, вынимаютъ внутренности и рубятъ ихъ очень мелко. Самихъ птицъ плотно укладываютъ на сковороду, обливаютъ $^3/_4$ ф. растопленнаго масла, посыпаютъ солью, ставятъ въ довольно горячую печь и, прикрывъ бумагой, жарятъ, зарумянивая, въ равномѣрномъ жару, часто поливая соусомъ. Другой способъ приготовленія заключается въ томъ, что дичь поливаютъ не ея собственнымъ сокомъ, а смѣсью изъ 2 ф. сметаны и 1 чашки воды; полною ложкой поливаютъ каждыя 10 мин., пока вся смѣсь не будетъ издержана и соусъ съ филеями не зарумянится до свѣтлаго колера. Какъ только птицы сдѣлаются

мягкими, ихъ кладутъ, не разрѣзая, на блюдо, другъ около друга. Мелко изрубленные потроха проваривают въ кастрюлѣ съ 1 мал. ложкой масла, небольшимъ количествомъ толченыхъ сухарей и 1 стол. ложкой вина и намазываютъ на очень тонко нарѣзанные ломти булки, поджаренные на сковородѣ въ небольшомъ количествѣ масла. Эти ломтики хлѣба служатъ гарниромъ для дичи. Вальдшнеповъ можно жарить не въ печкѣ, а

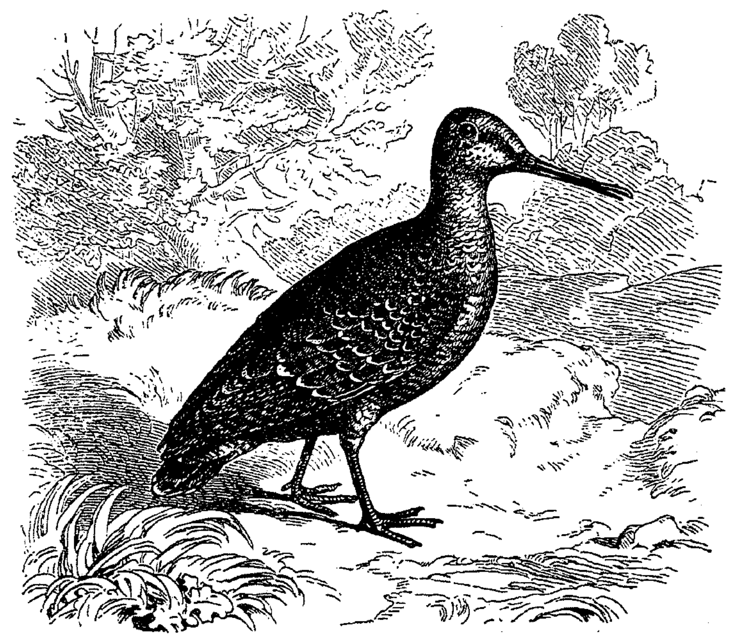


Рис. 41. Вальдшнепъ.

тушить въ хорошо вычищенномъ чугунномъ котлѣ. Въ котлѣ растапливаютъ масло, кладутъ дичь, слегка солятъ и тушатъ на слабомъ огнѣ до тѣхъ поръ, пока не получатъ свѣтло-коричневаго колера; тогда подливаютъ по получашкѣ сливокъ, пока дичь не сдѣлается мягкою. Молодыхъ вальдшнеповъ лучше жарить въ печи, для чего нужно 1 часъ времени, между тѣмъ какъ старыхъ лучше тушить въ чугунномъ котлѣ. Гарнируютъ ихъ мягко сваренными трюфелями. Въ соусъ можно прибавить шампиньоновъ и лимоннаго сока, только его надо заправить прежде бѣлымъ мучнымъ соусомъ. Третій спо-

собъ приготовленія заключается въ томъ, что неощипанныхъ вальдшнеповъ оставляютъ висѣть на открытомъ воздухѣ нѣсколько дней до приготовленія. Передъ тѣмъ какъ зажарить, ихъ обвертываютъ ломтями шпика и сначала жарятъ полчаса на вертелѣ, потомъ тушатъ до мягкости въ кастрюлѣ на слабомъ огнѣ, подливая постепенно $^1/_2$ бут. бургонскаго. Очищенный отъ жира соусъ сгущаютъ бѣлымъ мучнымъ соусомъ. Четвертое приготовленіе состоитъ въ томъ, что дичь обкладываютъ смѣсью изъ 1 ф. сырой, нарѣзанной ломтиками ветчины, такимъ же количествомъ шпика, нѣсколькими ломтиками шарлотокъ и 5 — 6 зернами перца и, завернувъ въ бумагу, жарятъ на сковородѣ.

№ 17. Бекасы съ шампиньонами.

Поджаренныхъ на вертелѣ до свѣтлаго колера бекасовъ, кладутъ въ кастрюлю, вмѣстѣ съ нѣсколькими ломтиками трюфелей, 1 чашкой шампиньоновъ и 1 ложкой свѣжаго масла; прожаривъ короткое время, ставятъ кастрюлю въ теплое мѣсто. Затѣмъ мелко рубятъ потроха бекасовъ вмѣстѣ съ нѣсколькими ломтиками копченой ветчины и счищенной съ трюфелей кожицей и варятъ все это 20 мин., вливъ 1 хорошій стаканъ мясного бульона. Послѣ чего процѣживаютъ сквозь сито и примѣшиваютъ къ соусу изъ подъ бекасовъ. Вынувъ бекасовъ изъ кастрюли, подправляютъ соусъ краснымъ мучнымъ соусомъ и 1 чашкой говяжьяго бульона и подаютъ къ дичи.

№ 18. Бекасы съ бургонскимъ виномъ.

Филеи хорошо вылежавшихся бекасовъ прошпиговываютъ при помощи иглы, хорошимъ шпикомъ и, обложивъ кусками шпика, жарятъ полчаса на вертелѣ. Потомъ варятъ 10 мин. въ вскипяченномъ маслѣ (считая 1 ложку масла на 6 бекасовъ) и, наконецъ, слегка посыпаютъ солью, вливаютъ $^3/_4$ бут. хорошаго краснаго говяжьяго бульона и $^1/_4$ бут. бургонскаго, накрываютъ кастрюлю и тушатъ до мягкости на слабомъ огнѣ. Соусъ слегка заправляютъ краснымъ мучнымъ соусомъ и увариваютъ до густоты.

№ 19. Бекасы, начиненные трюфелями.

10 вычищенныхъ трюфелей провариваютъ въ бульонѣ съ виномъ. Очищенную съ трюфелей кожицу, 3 шарлотки, мелко изрубленные потроха бекасовъ, $^1/_4$ ф. мелко изрубленнаго шпика, немного листьевъ зеленой петрушки и немного перца кладутъ въ кастрюлю, въ которой была растоплена ложка масла и, прибавивъ соли и натертаго мускатнаго орѣха, тушатъ все вмѣстѣ короткое время и перемѣшиваютъ съ вычищенными трюфелями. Этой массой начиняютъ бекасовъ, зашиваютъ отверстіе, жарятъ на вертелѣ уже извѣстнымъ способомъ и подаютъ на столъ съ соусомъ изъ мадеры.

№ 20. Жареныя тетерьки (рис. 42).

Тетерекъ тщательно ощипываютъ, чтобы не попортить кожи, чистятъ, потрошатъ и чисто обмываютъ холодной водой. Кто желаетъ, можетъ положить тетерекъ въ смѣсь уксуса съ

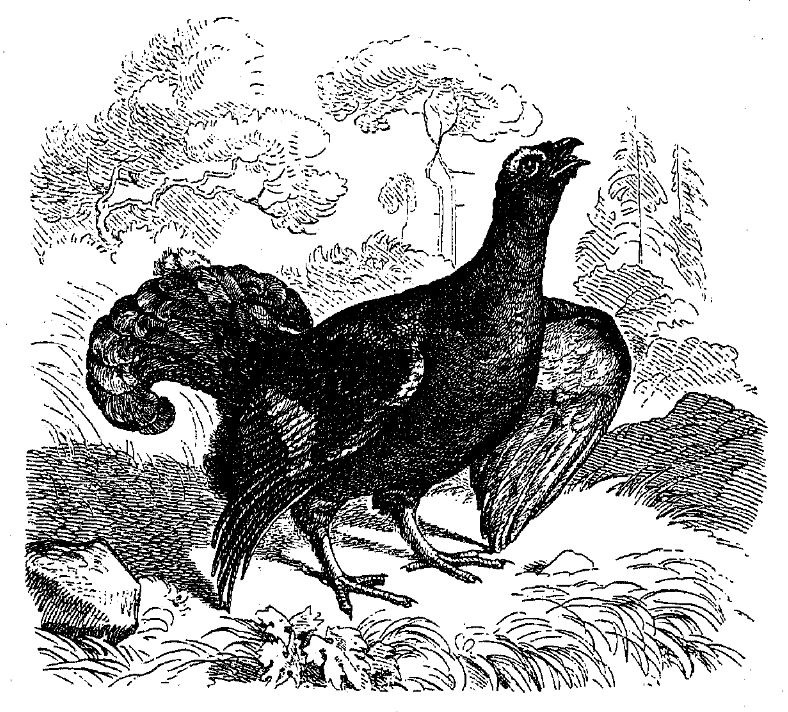


Рис. 42. Тетеревъ.

водою, взятыхъ въ равныхъ частяхъ, или въ молоко, или же въ бѣлое вино, съ положенными въ него шарлотками и можжевелевыми ягодами; даютъ полежать два дня, послѣ чего снова обмываютъ холодной водой, обливаютъ кипяткомъ, прошпиговываютъ филеи поперекъ тонкими полосками шпика и плотно укладываютъ на сковороду другъ около друга, поливаютъ 1 ф. растопленнаго горячаго масла и жарятъ въ ровномъ жару, не въ очень горячей печкѣ, часто переворачивая. Какъ только наполовину прожарятся, смѣшиваютъ 2 ф. сметаны съ бутылкою холодной воды и поливаютъ нѣсколько разъ завернутыхъ въ бумагу тетерекъ. Чтобы зажарить молодую тетерьку надо 1$^1/_2$ часа. Цвѣтъ жаркого, а также и соуса долженъ быть свѣтло-коричневый.

№ 21. Фаршированныя тетерьки.

Мелко рубятъ $^1/_8$ ф. свѣжаго шпика, печенку и пупки тетерекъ и 2 сардельки, затѣмъ перемѣшиваютъ съ $^1/_2$ чашкой сметаны, 1 ложкой натертой булки и 1 желткомъ. Фаршъ также, какъ у курицъ вкладываютъ подъ кожу филеевъ. Жарятъ такимъ же образомъ, какъ сказано въ № 20.

№ 21. Тетерьки зажаренныя по-англiйски.

Тетерекъ поливаютъ не сливками, а бульономъ и, наконецъ, посыпаютъ мукой, чтобы были хорошо зарумянены. Какъ только будутъ готовы, вынимаютъ ихъ изъ соуса и, снявъ съ него жиръ, варятъ съ 4 ложками не слишкомъ сладкаго желе изъ смородины, сокомъ изъ одного лимона и 1 чашкой краснаго вина.

№ 23. Молодыя дикiя утки.

Для жаренiя въ печи годятся только крупныя мартовскiя утки. Чистка и дальнѣйшее обращенiе совершенно такое же, какъ и съ прочей дичью. Утокъ можно оставить не шпигованными или нашпиговать ихъ совершенно также, какъ куръ. Маленькихъ утокъ жарятъ на сковородѣ, вливъ краснаго вина или безъ него и прибавивъ сокъ изъ горькаго померанца. Соусъ

слегка заправляютъ мучной подправкой. Начинка такая же, какъ для тетерекъ.

№ 24. Начиненныя домашнія утки.

Хорошихъ, крупныхъ, хорошо откормленныхъ, вычищенныхъ утокъ, вынувъ легкое, отъ котораго у соуса дѣлается горькій вкусъ, посыпаютъ мелкой солью и даютъ стоять $1^1/_2$ часа. Между тѣмъ варятъ до половины мягкости кислую капусту въ почечномъ утиномъ жиру, положивъ немного соли и вливъ немного воды. Этой капустой начиняютъ утокъ не очень крѣпко и, зашивъ отверстіе, укладываютъ на сковороду филеями вверхъ, посыпаютъ солью, поливаютъ 1 бут. бульона и ставятъ въ довольно горячую печь. Какъ только зарумянится одна сторона, утокъ переворачиваютъ на другую, а когда и та тоже зарумянится, то переворачиваютъ обратно и продолжаютъ жарить. Когда утки уже наполовину прожарились, кладутъ въ соусъ нѣсколько кислыхъ яблоковъ, которые были заквашены вмѣстѣ съ капустою, и, всыпавъ немного поджаренной муки, дожариваютъ утокъ до мягкости. Утокъ кладутъ на доску, отдѣляютъ ноги, разрѣзаютъ филеи на 3 части, затѣмъ снова составляютъ все вмѣстѣ и прикладываютъ ноги съ боковъ жаркого. Съ одной стороны гарнируютъ капустой, съ другой яблоками. Очищенный отъ жира соусъ, подаютъ горячимъ. Начинку въ другомъ родѣ можно приготовить изъ мелко изрубленныхъ утиныхъ сердецъ, печенокъ и пупковъ, перемѣшанныхъ съ однимъ желткомъ, кускомъ размоченной въ бульонѣ и наполовину отжатой булки въ $^1/_2$ дюйма толщиною, 1 ложк. растертаго масла, 2 лож. сметаны или бульона и небольшимъ количествомъ бѣлаго перца. Для третьей начинки берутъ: 10 очищенныхъ луковицъ, сваренныхъ въ маслѣ и мелко нарѣзанныхъ, 2 ложки бульона, утиные пупки и печенки, нѣсколько куриныхъ печенокъ (все это должно быть мелко изрублено), $^1/_8$ свѣжаго мелко изрубленнаго шпика, соль, бѣлый перецъ, 1 чашку бульона, $^1/_2$ чашки натертой булки, 1 цѣльное яйцо, 2 ложки растопленнаго масла и нѣсколько шампиньоновъ. Все это вымѣшиваютъ въ одну массу. Трюфели также употребляются для начинки, а именно берутъ 10 очищен-

ныхъ, мелко изрубленныхъ трюфелей, 1 ф. постной, свѣжей, мелко изрубленной свинины, немного соли и бѣлаго перца, $^1/_2$ чашки натертой булки и по $^1/_2$ чашки растопленнаго масла и бульона; перемѣшавъ все это вмѣстѣ, кладутъ въ кастрюлю, тушатъ 10 мин., начиняютъ утокъ, тотчасъ же крѣпко зашиваютъ и жарятъ ихъ на сковородѣ или на вертелѣ. Снявъ съ соуса жиръ, проваривают его съ 1 стак. мадеры и небольшимъ количествомъ краснаго мучного соуса и подаютъ на столъ.

Для гарнира, какъ домашнихъ, такъ и дикихъ утокъ, употребляютъ поджаренный бѣлый хлѣбъ, намазанный утинымъ фаршемъ. Фаршъ состоитъ изъ тушеныхъ, протертыхъ сквозь сито утиныхъ печенокъ, небольшого количества размоченной въ бульонѣ булки, небольшого количества бѣлаго перца и соли, 1 ложки сливокъ и $^1/_2$ рюмки марсалы.

Начинка изъ сливъ для утокъ. 1 ф. сушенаго чернослива варятъ до мягкости съ небольшимъ количествомъ сахара и, сливъ воду, пропариваютъ, съ не очень большой ложкой свѣжаго масла, 2 ложк. натертаго чернаго хлѣба, цедрой съ $^1/_2$ лимона и 2 ложк. кислаго бѣлаго вина, затѣмъ остуживаютъ и употребляютъ для начинки утокъ, совершенно также, какъ капусту.

По англійскому способу начиняютъ утокъ слѣдующимъ образомъ: перемѣшиваютъ 1 ф. натертой черствой булки, 10 мелко нарѣзанныхъ луковицъ, сваренныхъ до мягкости въ маслѣ, 1 полную чайную ложку простого перца, столько же англійскаго, соль, 2 яйца, 1 чашку растопленнаго масла и 1 маленькую чашку бульона; хорошо вымѣшанную массу употребляютъ для начинки, вмѣсто капусты.

Если утки начинены луковицами и трюфелями, то во время жаренія надо прибавить въ соусъ нѣсколько ломтиковъ постной ветчины, 1 стаканъ малаги, поварить короткое время и подправить краснымъ мучнымъ соусомъ.—Въ другомъ родѣ соусъ приготовляютъ изъ 10 очищенныхъ отъ косточекъ оливокъ, которыя варятъ въ соусѣ $^1/_2$ часа, затѣмъ вливаютъ $^1/_2$ ст. краснаго вина, кладутъ нѣсколько шампиньоновъ, тушеныхъ въ маслѣ, и подправляютъ соусъ краснымъ мучнымъ

соусомъ. Въ третьемъ родѣ соусъ приготовляется такъ: снявъ жиръ съ соуса, въ которомъ жарились утки, кладутъ 1 ложку капорцевъ и $^1/_2$ чашки тушеныхъ шампиньоновъ, нарѣзанныхъ маленькими кусочками; все это проваривают и подправляютъ краснымъ мучнымъ соусомъ. Также можно очищенный отъ жира соусъ проварить въ кастрюлѣ съ 1 чашкой мелко нарѣзанныхъ шампиньоновъ или трюфелей и сардельной эссенціей, а затѣмъ подправить краснымъ мучнымъ соусомъ. Далѣе можно въ очищенный отъ жира соусъ положить 1 ложку шампиньонной эссенціи, 3—4 ломтика лимона и $^1/_2$ пивного стакана мадеры и заправить краснымъ мучнымъ соусомъ. Только что упомянутую шампиньонную эссенцію можно подливать въ каждый соусъ изъ-подъ жаркого, потому что она можетъ замѣнить свѣжіе грибы. Померанцевый соусъ можно приготовить изъ выжатаго изъ нѣсколькихъ померанцевъ сока, въ который прибавляютъ нѣсколько ломтиковъ лимона. Такимъ же образомъ приготовляются соусы для дикихъ утокъ.

№ 25—a. Жареный гусь.

Заколовъ откормленнаго гуся, дня за 2—3 до употребленія, вычищаютъ какъ можно лучше, моютъ въ холодной водѣ, вынимаютъ легкое, посыпаютъ мелкой солью и оставляютъ такъ на 1 часъ или нѣсколько долѣе. Начиняютъ кислой капустой и яблоками и жарятъ совершенно также, какъ было описано въ прошломъ №. Гуся также можно жарить, какъ тетерьку, т. е. завернувъ въ бумагу. Чтобы зажарить молодого гуся нужно 2 часа. Какъ только гусь поспѣлъ, у него тотчасъ же отдѣляютъ ноги, разрѣзаютъ мясо и снова складываютъ, какъ было сказано при разрѣзываніи утокъ и тетерекъ.

№ 25—b. Гусь по-французски.

Въ растопленномъ маслѣ тушатъ короткое время 40, мягко сваренныхъ, очищенныхъ каштановъ и мелко рубятъ ихъ вмѣстѣ съ гусиною печенкой; потомъ прибавляютъ $^1/_2$ ф. вареной ветчины, нѣсколько шарлотокъ, немного мускатнаго орѣха, 1 чайную ложку листьевъ петрушки, столько же шнитлука, соли и перца и, прожариваютъ подливъ немного бульона.

Какъ только эта смѣсь остыла, ею начиняютъ гуся и, зашивъ, обливаютъ говяжьимъ бульономъ и жарятъ на сковородѣ или на вертелѣ; далѣе поступаютъ, какъ въ предыдущемъ №.

№ 25—c. Гусь по-англійски.

Начинку приготовляютъ слѣдующимъ образомъ: рубятъ очень мелко 4 большія полусваренныя луковицы, перемѣшиваютъ съ 4 изрубленными листьями шалфея, 4 полными столовыми ложками натертой булки, 1 чайной ложкой горчицы, небольшимъ количествомъ простого перца, солью и 2 антоновскими очищенными яблоками, нарѣзанными маленькими четырехугольными кусочками. Зашивъ начиненнаго гуся, жарятъ пока не поспѣетъ, часто поливая, наконецъ, подливаютъ 1 ст. портвейна, всыпаютъ немного кайенскаго перца и, снявъ съ соуса жиръ, провариваютъ съ поджаренной мукой и подаютъ къ гусю.

№ 25—d. Молодые гуси, зажаренные по-англійски.

Приготовляютъ слѣдующую начинку: мелко изрубивъ пупки, печенку, луковицу, $^1/_4$ ф. вареной постной ветчины, хорошо перемѣшиваютъ съ небольшимъ количествомъ простого перца, $^1/_2$ чашкой черствой натертой булки, 2 яйцами и 2 ложками растопленнаго масла. Начинивъ этой смѣсью гуся, зашиваютъ, жарятъ $1^1/_2$ часа и подаютъ съ кислымъ салатомъ на столъ.

№ 26. Гусь съ начинкой.

Для начинки ошпариваютъ 1 ф. постной свинины и 1 ф. телятины, и рубятъ въ мясорубкѣ, затѣмъ перемѣшиваютъ съ 2 желтками, 1 цѣльнымъ яйцомъ, стертой съ $^1/_2$ лимона цедрой, небольшимъ количествомъ соли и бѣлаго перца, 4 мелко изрубленными, мягко сваренными трюфелями, небольшимъ количествомъ мелко истолченнаго мускатнаго цвѣта, $^1/_4$ ф. растертаго до бѣла свѣжаго масла и 1 чашкой натертой черствой булки. Этой смѣсью начиняютъ хорошо вычищеннаго гуся и жарятъ до готовности, часто поливая. Вмѣсто салата подаютъ мягко сваренныя очищенныя яблоки, протертыя сквозь сито и

смѣшанныя съ одной чайной ложкой свѣжаго масла, небольшимъ количествомъ сахара, небольшимъ количествомъ лимоннаго сока и небольшимъ количествомъ вина.

Прекрасное жаркое получается изъ хорошо выкормленныхъ молодыхъ гусей. Употреблять въ пищу можно 6—8 недѣльныхъ гусятъ. Откармливаютъ ихъ крупою, перемѣшанной съ кашею и творогомъ, и даютъ въ изобиліи простоквашу. Заколовъ, имъ нужно дать полежать дня два. У хорошо вычищеннаго гусенка отрѣзаютъ шею и лапки, мелко рубятъ печень, сердце и пупокъ и очищаютъ отъ всѣхъ жилокъ. Въ маслѣ тушатъ до мягкости 1 мелко изрубленную луковицу, кладутъ $^1/_4$ ф. вареной, изрубленной, постной ветчины, мелко изрубленный потрохъ, немного бѣлаго перца и соли и вымѣшиваютъ все на горячей плитѣ въ продолженіи 20 минутъ. Снявъ съ огня, прибавляютъ 4 крупныхъ отваренныхъ картошки, натертыхъ на теркѣ (картофель надо сварить въ шелухѣ и очистить, когда сварится), $^1/_8$ ф. масла, растертаго до бѣла, 2 цѣльныхъ яйца и маленькую ложку мелко нарѣзанныхъ листьевъ петрушки; перемѣшавъ все, какъ можно лучше, начиняютъ гусятъ, зашиваютъ, посыпаютъ солью и укладываютъ филеями кверху, на подходящую сковороду; затѣмъ поливаютъ нѣсколькими ложками масла и ставятъ въ печь. Какъ только филеи зарумянятся до свѣтлаго колера, тотчасъ же надо перевернуть и дать спинкѣ зарумяниться такимъ же образомъ. Потомъ снова надо повернуть филеемъ кверху и влить 1 бут. бульона. Жаркому надо жариться 1 часъ. Подаютъ съ тонкимъ салатомъ и хорошимъ краснымъ соусомъ, предварительно снявъ съ него жиръ.

№ 27. Маринованый жареный гусь.

Снятые съ 3 молодыхъ гусей филеи вмѣстѣ съ костями кладутъ на блюдо, посыпаютъ солью, мелко истолченной гвоздикой, или еще лучше бѣлымъ перцемъ, прибавляютъ нѣсколько ломтиковъ лимона, заливаютъ слабымъ уксусомъ или бѣлымъ виномъ и оставляютъ въ такомъ видѣ на 3 дня. Вынувъ филеи изъ уксуса, прошпиговываютъ поперекъ, тонкими полосками копченаго шпика, обкладываютъ ломтиками шпика, кла-

дутъ на сковороду въ вскипяченое масло (надо вскипятить хорошую ложку масла), ставятъ въ печь и жарятъ до готовности, часто поливая говяжьимъ бульономъ (надо издержать до $^1/_2$ бут. бульона). Вынувъ филеи изъ печи, кладутъ на доску, отдѣляютъ отъ костей, разрѣзаютъ поперекъ тонкими ломтиками и снова складываютъ ихъ вмѣстѣ. Соусъ сгущаютъ, прибавивъ 1 чашку краснаго бульона, немного поджаренной муки, нѣсколько мягко сваренныхъ трюфелей и $^1/_2$ чашки краснаго вина. Вмѣсто краснаго можно взять бѣлаго вина. Передъ тѣмъ какъ положить гусей въ уксусъ, съ нихъ можно снять кожу.

№ 28. Зажаренныя гусиныя ноги.

Такъ какъ ноги не настолько пригодны для копченія, какъ филеи, то ихъ отрѣзаютъ и приготовляютъ слѣдующимъ образомъ: прежде всего ихъ натираютъ солью съ перцемъ и оставляютъ такъ часа на два; потомъ въ продолженіи 15 минутъ прогрѣваютъ въ растопленномъ маслѣ, подливаютъ постепенно чашку говяжьяго бульона и прибавляютъ нѣсколько нарѣзанныхъ шарлотокъ (бульона надо подлить такое количество, чтобы соусъ былъ густой). Вынувъ слегка обжаренныя ноги, даютъ имъ остыть, и валяютъ въ разболтанномъ желткѣ, размѣшанномъ съ двумя ложками холоднаго бульона, а потомъ въ мукѣ, смѣшанной пополамъ съ толчеными сухарями, и жарятъ на рашперѣ, хорошо зарумянивая съ обѣихъ сторонъ. Такъ приготовленныя гусиныя ноги употребляютъ для гарнированія различныхъ овощей. Утокъ можно приготовить такимъ же образомъ и подать къ нимъ померанцевый соусъ, который приготовляется въ такомъ родѣ: протираютъ сквозь сито подливку, изъ-подъ жаркого, выжимаютъ въ нее сокъ изъ $^1/_2$ померанца, снимаютъ жиръ и сгущаютъ поджаренной мукой. Кромѣ того подаютъ поджаренный румяный картофель и салатъ.

№ 29. Гусь съ трюфельнымъ соусомъ.

Нарѣзаютъ красивыми кусками филей хорошо зажареннаго гуся, обливаютъ его бѣлымъ виномъ и лимоннымъ сокомъ,

накрываютъ блюдомъ и ставятъ въ теплое мѣсто. Въ красный соусъ изъ подъ рагу, кладутъ 10 оливокъ, очищенныхъ отъ косточекъ и 8 нарѣзанныхъ ломтиками трюфелей, приправляютъ соусъ мадерой, кладутъ въ него нарѣзаннаго гуся, тушатъ и подаютъ на столъ.

№ 30. Гусь по-англійски.

Хорошо вычищеннаго гуся обвертываютъ ломтиками жирной, сырой ветчины, кладутъ въ подходящую для жаренія посуду, вмѣстѣ съ 1 морковью, 1 сельдереемъ, 1 петрушкой, 1 лавровымъ листомъ, нѣсколькими зернами перца, англійскимъ перцемъ, солью и, вливъ 1 стаканъ хереса, 1 стаканъ французской водки и столько слабаго говяжьяго бульона, чтобы все было покрыто, ставятъ на 2 часа въ печь. Готоваго гуся покрываютъ глазурью изъ густо увареннаго мясного желе, процѣженнаго сквозь частое сито и смѣшаннаго съ маленькой ложкой трюфельной эссенціи. Гарнируютъ свеклой, тушеными шампиньонами и картофелемъ.

№ 31. Зажаренная въ печи задняя часть спинки козули.

Нашпигованную (какъ въ № 4) спинку кладутъ на сковороду (которая должна быть вполнѣ подходящей для жаркого) мясною стороною кверху, обливаютъ $^1/_4$ бут. кипящаго масла, посыпаютъ солью, ставятъ въ очень горячую печь и жарятъ, зарумянивая сверху до свѣтлаго колера; затѣмъ спинку перевертываютъ, чтобы мясная сторона лежала въ соусѣ, причемъ вливаютъ еще $^1/_2$ бут. мясного бульона, жарятъ $^1/_2$ часа, снова переворачиваютъ мясомъ кверху и накрываютъ бумагой, смазанной холоднымъ масломъ такъ, чтобы она касалась соуса и часто поливаютъ. Когда мясо будетъ почти готово, бумагу снимаютъ и обливаютъ жаркое 1 ф. хорошей сметаны, затѣмъ снова прикрываютъ той же бумагой, поливаютъ соусомъ, жарятъ еще $^1/_2$ часа, послѣ чего кладутъ на доску и разрѣзаютъ уже извѣстнымъ образомъ. Соусъ долженъ быть краснаго цвѣта и густой; если будетъ жиренъ, то надо прибавить нѣсколько ложекъ холодной воды, 1 ложку сметаны, и немного проварить все вмѣстѣ. Чтобы зажарить молодую

козулю надо 2 часа—старую $3^1/_2$. Если желаютъ, то могутъ огарнировать зажареннымъ картофелемъ и подать салатъ.

№ 32. Въ печи зажаренный заяцъ.

Зайца шпигуютъ, какъ сказано въ рецептѣ № 3, и жарятъ, какъ спинку козули въ предыдущемъ №. Молодой заяцъ зажарится черезъ $1^1/_2$, а старый черезъ 3 часа. Зайцевъ можно употреблять въ пищу только съ сентября по январь.

По южно-германскому способу зайца приготовляютъ такимъ образомъ, обрубивъ ноги, зайца шпигуютъ, кладутъ въ котелъ въ зарумяненное масло, прибавляютъ немного шпика, 1 луковицу, $^1/_2$ мелко нарѣзанной моркови, нѣсколько зеренъ перца и $^1/_2$ бут. бульона. Жаркое тушатъ до мягкости, часто поливая; въ соусъ вливаютъ еще $^1/_8$ бут. краснаго вина, немного сметаны и, подправивъ чуть-чуть мукою, процѣживаютъ и подаютъ вмѣстѣ съ жаркимъ, которое можно огарнировать клецками изъ печенки и нарѣзаннымъ сдобнымъ тѣстомъ, а также мелкимъ зажареннымъ картофелемъ. Сдобное тѣсто нарѣзаютъ кусочками и поджариваютъ въ маслѣ. Можно также жарить зайца безъ краснаго вина, обильно поливая сметаной и уварить соусъ до густоты, не подправляя мукою. На блюдѣ посыпаютъ зайца капорцами и подаютъ къ нему любой салатъ.

№ 33. Индѣйка, зажаренная въ видѣ дичи.

Хорошо вычищаютъ 4—5 штукъ 3 мѣсячныхъ индюшекъ, отрѣзаютъ шеи и крылья; передъ самымъ жареніемъ обливаютъ кипящею водою и тонкою шпиговкой прошпиговываютъ филеи поперекъ, тонко нарѣзанными полосками шпика. Птицъ плотно укладываютъ на сковороду другъ около друга, филеями кверху, затѣмъ посыпаютъ солью, поливаютъ 1 чаш. кипящаго масла и ставятъ въ горячую печь. Какъ только филеи зарумянятся, индюшекъ переворачиваютъ, подливаютъ $^3/_4$ бут. горячаго мяснаго бульона или кипящей воды, а далѣе поступаютъ какъ съ тетерьками въ № 20, и приготовляютъ такой же соусъ. Къ жаркому подаютъ салатъ.

№ 34. Жаркое изъ задней части телятины.

Передъ тѣмъ какъ жарить телячій окорокъ (отъ 5—6 недѣльнаго хорошо выпоеннаго теленка) ему надо дать вылежаться—весною 4—5 дней, а зимою нѣсколько долѣе. Затѣмъ его слегка выбиваютъ (со стороны кожи), кладутъ въ горшокъ, обильно заливаютъ молокомъ и, поставивъ въ холодное мѣсто, оставляютъ дня на 2—3 и каждые сутки переворачиваютъ въ молокѣ. Вынутую изъ молока телятину начисто обмываютъ холодною водою, натираютъ солью, оставляютъ такъ часа на два а потомъ кладутъ наружной стороною книзу на глубокую сковороду (въ которую предварительно положили нутренное телячье сало) и, обливъ $^1/_4$ бут. кипящаго масла, ставятъ въ очень горячую печь. Пожаривъ **1 ч.** выливаютъ на мясо 2 бут. бульона, свареннаго изъ телячьихъ костей, и жарятъ, часто поливая, пока хорошо не зарумянится сверху. Послѣ того, телятину тотчасъ же переворачиваютъ, но отнюдь не вилкой, потому что отъ ея уколовъ вытечетъ много соку, а берутъ прямо за кость и, въ свою очередь, хорошо зарумяниваютъ верхнюю часть. Для жаренія, смотря по величинѣ куска, нужно 2—$2^1/_2$ часа. Мясо не слѣдуетъ дожаривать совершенно, оно должно быть слегка съ просырью, около кости (такъ жарятъ по англійскому способу). Берутъ 2 ст. подливки, которая должна быть красной, но не подгорѣвшей, выливаютъ въ кастрюлю, прибавляютъ 1 ст. бѣлаго вина и увариваютъ до половины. Этой смѣси даютъ остыть и холодной покрываютъ верхнюю сторону жаркого. Нарѣзавъ телятину тонкими ломтиками, чтобы жаркое имѣло цѣльный видъ и, уложивъ на согрѣтое блюдо, покрываютъ еще разъ глазурью. Одну часть соуса употребляютъ для глазури, другую же часть провариваютъ съ 1 чашкой сливокъ; соусъ долженъ быть густымъ и имѣть свѣтлокоричневый цвѣтъ. Для тонкаго обѣда соусъ провариваютъ со стаканомъ мадеры, нѣсколькими ломтиками лимона и шампиньонной или трюфельной эссенціей. Гарнируютъ посаженными на серебряныя шпильки тушеными шампиньонами и глазированными каштанами. Многіе любятъ соусъ, приготовленный безъ

сметаны; когда онъ застынетъ, его подаютъ въ видѣ желе къ холодному жаркому.

№ 35. Жареная почечная часть телятины.

Вырубивъ почечную часть вмѣстѣ съ почкой, жарятъ ее и глазируютъ совершенно также, какъ только что было описано въ № 34. Для жаренія надо $1^1/_2$—2 часа; приготовляютъ тотъ же самый соусъ. Пролежавшую въ молокѣ и хорошо обмытую почечную часть можно положить еще въ маринадъ, состоящій изъ 2 частей бѣлаго вина, 1 части воды, нѣсколькихъ ломтиковъ лимона и мускатнаго цвѣта. Это жаркое можно приготовить еще такимъ образомъ: надо надрѣзать острымъ ножемъ почечную часть ломтиками въ $^1/_4$ дм. толщиной и положить между каждымъ ломтикомъ по ломтику мягко свареннаго трюфеля. Потомъ полить жаркое густымъ соусомъ изъ сметаны или вина, посыпать натертымъ пармезаномъ, смѣшаннымъ пополамъ съ толчеными сухарями, и поставить еще на 20 мин. въ печь. Часть соуса остуживаютъ и гарнируютъ имъ въ видѣ желе холодное жаркое.

№ 36. Жаркое изъ телятины по-французски.

Пролежавшую въ молокѣ заднюю ногу телятины, чисто обмываютъ и шпигуютъ кусочками свѣжепосоленнаго шпика. Затѣмъ смѣшиваютъ мелко изрубленный шнитлукъ, листья петрушки, нѣкоторое количество лимонной цедры, мелко изрубленные шампиньоны, 1 чайную ложку бѣлаго перца и 1 чашку лучшаго прованскаго масла; этой смѣсью обмазываютъ телятину и ставятъ въ холодное мѣсто на 6—8 ч. Послѣ того мясо начисто протираютъ полотенцемъ и жарятъ на вертелѣ или въ печи на сковородѣ. Дальнѣйшее приготовленіе совершенно такое же, какъ въ № 34, но только къ этому жаркому подаютъ соусъ на винѣ.

№ 37. Телячій окорокъ съ чернымъ пивомъ.

Нашпигованный окорокъ кладутъ на сковороду или тушатъ, зарумянивая, въ $^1/_4$ ф. вскипѣвшаго въ чугунномъ котлѣ масла. Затѣмъ прибавляютъ мясного бульона и крѣпкаго чернаго

пива (того и другого поровну), нѣсколько зеренъ англ. перца и лавровыхъ листьевъ. Соусъ подправляютъ краснымъ бульономъ и небольшимъ количествомъ поджареной муки.

№ 38. Начиненная телятина по-нѣмецки.

Вырѣзанную изъ задней части мякоть (фрикандо), посыпаютъ солью, прожариваютъ (менѣе нежели наполовину) на вертелѣ и, снявъ съ него, ставятъ чтобы остыла, затѣмъ подрѣзаютъ острымъ ножомъ до половины и срѣзаютъ мясо настолько, чтобы поджаренныя стороны оставались еще въ 1 дм. толщиной. Вырѣзанное мясо нарѣзаютъ маленькими четырехугольными кусочками, кладутъ въ кастрюлю въ ложку растопленнаго масла, прибавляютъ мелко истолченной черствой булки и тушатъ. Потомъ прибавляютъ полное блюдце вычищенныхъ раковыхъ шеекъ, 1 чашку сливокъ, 1 чайную ложку бѣлаго перца, 2 желтка, немного натертаго мускатнаго орѣха, 1 чашку шампиньоновъ, нарѣзанныхъ маленькими четырехугольными кусочками и тушатъ все вмѣстѣ на слабомъ огнѣ. Нафаршировавъ жаркое, крѣпко зашиваютъ его и кладутъ на смазанную ложкою масла сковороду, которая должна вполнѣ соотвѣтствовать величинѣ жаркого. Сковороду ставятъ въ горячую печь и жарятъ въ умѣренномъ жару 1 часъ. Въ соусъ кладутъ ложки 2 сметаны и $^1/_2$ бут. бѣлаго вина. Жаркое гарнируютъ зажаренным подрумяненнымъ картофелемъ.

№ 39. Начиненная телятина по-англійски.

Начинка состоитъ изъ 1 ф. постной телятины, $^1/_2$ ф. шпика, $^1/_2$ чашки шампиньоновъ, 2 ложекъ растертаго до бѣла масла, 1 чайной ложки бѣлаго перца и соли, одного филея курицы или дичи (все мясо должно быть мелко нарѣзано), немного натертаго мускатнаго орѣха, 1 чашки сметаны, 4 мелко нарѣзанныхъ трюфелей и 2 желтковъ. Начиняютъ и жарятъ совершенно также, какъ въ предыдущемъ №.

№ 40. Жареное баранье сѣдло по-англійски (рис. 43).

Съ вылежавшагося въ продолженіе нѣсколькихъ дней бараньяго сѣдла отъ молодого животнаго срѣзаютъ съ почекъ

лишній жиръ, а также кожицу съ толстаго жира, находящагося на верху спины; мясо чисто вымываютъ, натираютъ 10—15 мелко истолченными черными можжевелевыми ягодами и солью и даютъ постоять 2—3 часа. Послѣ чего кладутъ на сковороду, мясною стороною кверху, подливаютъ $1^1/_2$ бут. говяжьяго бульона, ставятъ въ очень горячую печь, даютъ сверху зарумяниться до свѣтлаго колера, прибавляютъ въ соусъ 1 рюмку коньяку и маленькую корочку чернаго хлѣба и, поливъ жаркое соусомъ, снова жарятъ $^1/_4$ часа, поливая нѣсколько разъ соусомъ, пока не будетъ готово. Корку хлѣба и коньякъ кла-

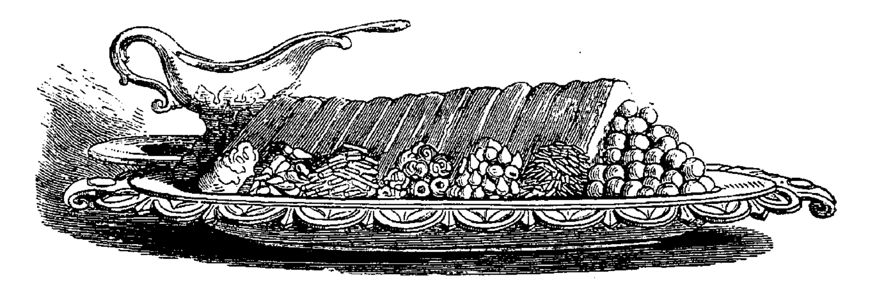


Рис. 43. Баранье сѣдло.

дутъ для того, чтобы уничтожить вкусъ сала. Также надо позаботиться о томъ, чтобы соусъ былъ зарумяненъ такимъ же образомъ, какъ жаркое. Вынутое изъ сковороды жаркое, кладутъ на доску, отдѣляютъ съ обѣихъ сторонъ филеи отъ хребта, нарѣзаютъ его тонкими ломтиками, складываютъ снова вмѣстѣ, чтобы дать видъ цѣльнаго жаркого и глазируютъ (см. въ концѣ примѣчанія къ приготовленію жаркого). Снявъ съ соуса жиръ, варятъ его съ маленькой ложкой краснаго мучного соуса, чтобы придать ему немного густоты. Жаркое кладутъ на блюдо, подаютъ нагрѣтыя тарелки и соусъ. Также подаютъ какой нибудь пикантный салатъ.

№ 41. Маринованное баранье сѣдло.

Приготовленное какъ сказано въ предыдущемъ № жаркое можно также замариновать. Для маринада надо: 1 бут. портвейна, $^1/_2$б. слабаго уксуса, 1 луковицу, нашпигованную 3 гвоздиками, 1 зубчикъ чесноку, 2 лавровыхъ листа, 1 маленькую

морковь, нарѣзанную ломтиками и 1 маленькій корешокъ петрушки. Вскипятивъ все вмѣстѣ, даютъ остыть. Баранину кладутъ мясною стороною внизъ въ каменный муравленный горшокъ, заливаютъ маринадомъ и ставятъ на 4 дня въ холодное мѣсто. Вынувъ обертываютъ намазанной масломъ бумагой и жарятъ на сковородѣ до готовности въ $^1/_4$ ф. масла, усердно поливая маринадомъ. Снявъ бумагу, жарятъ еще $^1/_4$ часа. Глазируютъ жаркое увареннымъ соусомъ. Гарнируютъ зеленымъ горохомъ или цвѣтной капустой.

№ 42. Начиненная баранина по-англійски.

Изъ хорошей, очищенной отъ пленки и жилокъ задней четверти баранины ножемъ осторожно вырѣзаютъ со внутренней стороны длинную кость. (Передняя четверть нѣжнѣе и лучше нежели задняя, слѣдовательно, выбираютъ то, что пожелаютъ). Баранину натираютъ внутри и снаружи 1 чайной ложкой простого перца, 1 чайной ложкой англійскаго перца, 3—4 гвоздиками (все это должно быть мелко истолчено) и оставляютъ въ такомъ видѣ на сутки. По истеченіи этого времени берутъ $^1/_4$ ф. почечнаго жира, $^1/_4$ ф. свѣжаго свиного шпика и постной ветчины, $^1/_2$ чашки шампиньоновъ, 1 очищенную луковицу (все должно быть мелко изрублено) и, сложивъ на блюдо, перемѣшиваютъ съ $^1/_2$ чайной ложкой простого перца, небольшимъ количествомъ соли, 1 яйцомъ и 1 желткомъ. Эту массу накладываютъ въ $^1/_2$ дм. толщиной на внутреннюю сторону баранины на то мѣсто, гдѣ была вырѣзана кость и, свернувъ мясо какъ можно крѣпче, перевязываютъ шнуркомъ. Затѣмъ кладутъ на сковороду въ 1 ложку зарумяненнаго масла, посыпаютъ солью, обливаютъ 1 чашкой кипящей воды и жарятъ, усердно поливая и заколеровывая съ обѣихъ сторонъ. Когда баранина прожарилась на половину, ее снимаютъ со сковороды и кладутъ въ чугунный котелъ, въ которомъ поджарили 1 ложку масла и вылили находившуюся на сковородѣ подливку, прибавивъ еще 1 бут. хорошаго мясного бульона; накрывъ котелъ тушатъ жаркое на слабомъ огнѣ до мягкости. Наконецъ, прибавляютъ еще 1 стаканъ портвейна и разрѣзаютъ готовое жаркое противъ волоконъ тонкими ломтиками

и кладутъ на блюдо. Въ соусъ прибавляютъ еще $^1/_2$ чашки краснаго вина, 1 дѣтскую ложку поджаренной муки и варятъ пока не загустѣетъ. Гарнируютъ поджареннымъ картофелемъ. Вмѣсто салата подаютъ свѣжую смородину или вишни.

№ 43. Жареная въ родѣ дичи баранина по-англійски (рис. 44).

Мелко толкутъ 10 зеренъ перца, 8 можжевелевыхъ ягодъ, 5 зеренъ англійскаго перца, немного мелко изрубленнаго эстрагона и 2 шарлотки. Въ эту массу вливаютъ немного краснаго, вина и натираютъ ею вылежавшуюся въ теченіе 2 дней баранью

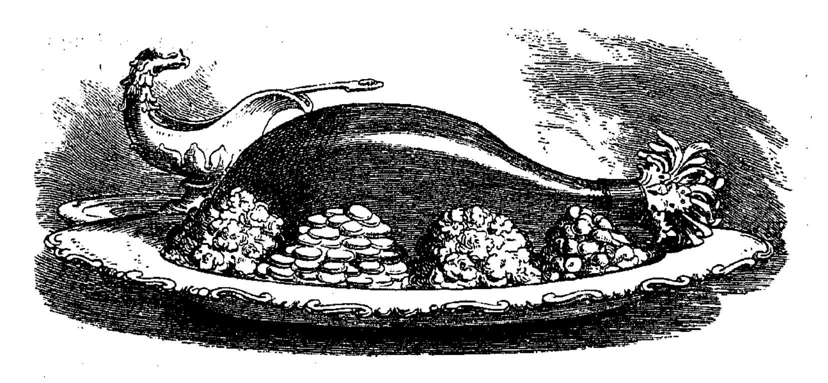


Рис. 44. Баранина.

четверть, очищенную отъ излишняго жира. Баранину кладутъ на блюдо, заливаютъ $^1/_4$ бут. краснаго вина и ставятъ на 3 дня въ холодное мѣсто, а затѣмъ жарятъ $1^1/_2$ часа въ печи или тушатъ какъ сказано въ послѣднемъ №. Баранину также можно нашпиговать кусочками свѣжаго шпика и завернуть въ полотенце, смоченное лимоннымъ сокомъ и уксусомъ и повѣсить въ такомъ видѣ на 4 дня; точно также баранину можно намочить въ молокѣ, обмыть и положить въ воду, смѣшанную пополамъ съ уксусомъ.

№ 44. Жареный поросенокъ, начиненный сливами (рис. 45).

Отрубаютъ ноги по первый суставъ у 2-хъ мѣсячнаго хорошо выпоеннаго, выпотрошеннаго и хорошо вычищеннаго поросенка. Передъ жареньемъ посыпаютъ поросенка внутри и снаружи солью и оставляютъ часа на два. Затѣмъ

начиняютъ яблоками или сливами, какъ въ № 24, кладутъ на бокъ, на чистый противень, посыпаютъ солью и, влявъ $1^1/_2$ бут. воды, ставятъ на $^1/_2$ часа въ горячую печь, гдѣ и оставляютъ безъ поливки, пока кожа не поджарится до красна, тогда вынимаютъ изъ печи и острымъ ножемъ дѣлаютъ надрѣзы на кожѣ, такимъ образомъ, чтобы была про-

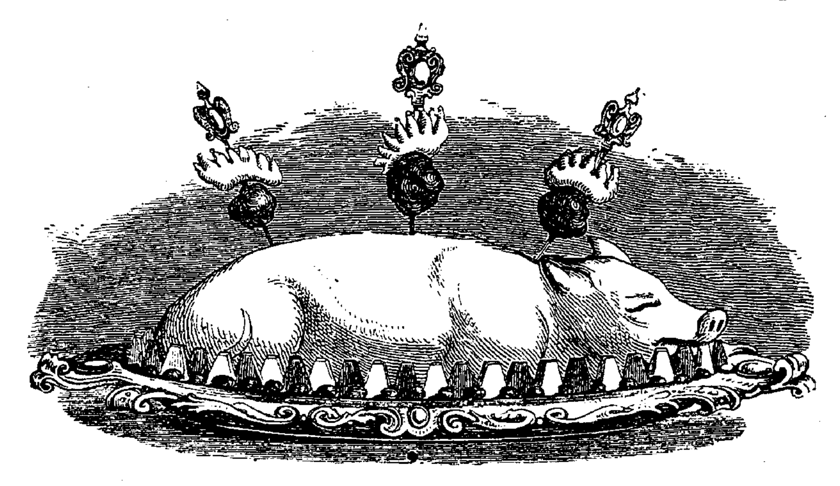


Рис. 45. Жареный поросенокъ.

рѣзана только одна кожа; затѣмъ жаркое ставятъ, положивъ 1 ложку холоднаго масла, снова въ горячую печь. Время жаренія продолжается 2 часа. Надрѣзавъ кожу, поросенка нарѣзаютъ кусками и снова укладываютъ въ прежнемъ видѣ. Подаютъ соусъ, жареный картофель и салатъ изъ огурцовъ.

№ 45. Молочный поросенокъ, начиненный рисомъ.

Варятъ 1 ф. риса, вмѣстѣ съ 1 чашкой мелко изрубленныхъ шампиньоновъ или бѣлыхъ грибовъ, солью, бульономъ и $^1/_4$ ф. масла, такимъ образомъ, чтобы было густо но, вмѣстѣ съ тѣмъ, зерна риса оставались цѣльными. Посыпаннаго солью и перцемъ поросенка начиняютъ приготовленной массой и жарятъ, какъ сказано въ прошломъ №. Для соуса варятъ бульонъ изъ остатковъ поросенка и, взявъ его $^1/_2$ бут., смѣшиваютъ съ пюре изъ томатовъ, затѣмъ провариваютъ все вмѣ-

стѣ, процѣживаютъ сквозь сито и подправляютъ бѣлымъ мучнымъ соусомъ. Гарнируютъ зажареннымъ картофелемъ.

№ 46. Молочный поросенокъ, начиненный гречневой кашей по-малороссійски.

Изъ 2 ф. самой крупной, очищенной, промытой гречневой крупы варятъ крутую кашу (см. въ отдѣлѣ «пироги» гречневую кашу). Начиняютъ и жарятъ поросенка совершенно также, какъ сказано въ предыдущихъ №№. Давъ остыть жаркому нарѣзаютъ его ломтиками вмѣстѣ съ кашей. Можно подать также и въ горячемъ видѣ.

№ 47. Жаркое изъ поросенка.

Хорошо выкормленнаго поросенка закалываютъ за 2 дня до употребленія, вычищаютъ какъ можно лучше, отрѣзаютъ голову и ноги и дѣлятъ пополамъ по длинѣ; затѣмъ отрѣзаютъ обѣ заднія ноги, три ребра и покромку, а также срѣзаютъ излишекъ жира съ почекъ. Переднія ноги употребляютъ для другой цѣли. Положивъ заднюю четверть на доску, обравниваютъ ее, чтобы была красиваго вида, посыпаютъ мелкой солью, даютъ постоять 1 часъ, послѣ чего кладутъ кожей внизъ на чистую сковороду, посыпаютъ солью и ставятъ въ очень горячую печь. Какъ только почечная сторона зарумянится до свѣтлаго колера, жаркое переворачиваютъ и дѣлаютъ такіе же, какъ въ № 44, надрѣзы на кожѣ. Затѣмъ все жаркое смазываютъ ложкой холоднаго масла, снова ставятъ въ горячую печь и жарятъ, пока не зарумянится, потомъ вливаютъ 1 бут. бульона и поливаютъ жиромъ съ подливки, а не самой красной подливкой, потому что тогда кожа будетъ нѣжнѣе и поджаристѣе. Не задолго до того, какъ поспѣть жаркому, кладутъ въ соусъ нѣсколько очищенныхъ, поджаренныхъ, зарумяненныхъ картошекъ. Какъ только жаркое, съ которымъ надо обращаться съ большимъ вниманіемъ, сдѣлается мягкимъ и также хорошо зарумянится, какъ соусъ и картофель, его выкладываютъ на чистую доску, нарѣзаютъ противъ волоконъ тонкими ломтиками и снова складываютъ въ прежній видъ, кожей кверху. Гарнируютъ жаренымъ картофелемъ, положивъ

его кругомъ жаркого, которое подаютъ горячимъ на столъ вмѣстѣ съ салатомъ и горячимъ соусомъ. Для жаренія надо 2 часа.

№ 48. Жаркое изъ ребрышекъ.

Для этого жаркого берутъ цѣлую грудину молодой хорошо откормленной свиньи, срѣзаютъ съ жира на ребрахъ $^1/_4$ дюйма. Ребра осторожно разрубаютъ на 3 части, однако, не прорѣзая мяса. Мясо чисто обмываютъ холодной водой, посыпаютъ солью и даютъ постоять 1 часъ. 3 ф. очень кислой капусты тушатъ до половины мягкости вмѣстѣ со свинымъ жиромъ и небольшимъ количествомъ соли, затѣмъ откидываютъ на дурхшлагъ и даютъ стечь водѣ; грудину кладутъ на сковороду косточками кверху и накладываютъ на нее столько капусты, сколько помѣстится, затѣмъ чистыми руками закладываютъ черезъ капусту мясо во всю длину и, зашивъ, посыпаютъ солью; ставятъ въ очень горячую печь и жарятъ, пока не будетъ готово, часто поливая и зарумянивая съ обѣихъ сторонъ. Въ соусѣ, на который надо обратить большое вниманіе, можно поджарить картофель и яблоки. Соусу ни въ какомъ случаѣ нельзя дать подгорѣть; онъ долженъ быть одинаковаго цвѣта съ жаркимъ. Какъ только жаркое сдѣлается мягкимъ, его кладутъ на чистую доску и нарѣзаютъ филей тонкими ломтиками и складываютъ ихъ снова вмѣстѣ. Точно также разрѣзаютъ и ребра и также кладутъ на блюдо. Жаркое гарнируютъ на блюдѣ капустой только съ одной стороны. Чтобы зажарить молодую свинью, надо $2^1/_2$ часа, а старую— 3 часа. Въ капусту еще прибавляютъ 20 сваренныхъ, очищенныхъ каштановъ, $^1/_2$ чашки тушеныхъ шампиньоновъ, 1 ложку масла, 1 ст. бѣлаго вина или шампанскаго и, наконецъ, $^1/_2$ бут. бульона. Если желаютъ, то можно подать также картофель.

№ 49. Жаркое изъ свинины съ соусомъ изъ вина.

Отъ хорошо выкормленной годовалой свиньи берутъ ногу, отрѣзаютъ кость по первый суставъ, и обравниваютъ какъ у поросенка. Затѣмъ срѣзаютъ кожу вмѣстѣ съ саломъ (срѣзавъ

его слоемъ въ $1/4$ дюйма), мясо посыпаютъ солью и оставляютъ на 1 часъ. Потомъ кладутъ его на сковороду жировой стороной книзу и ставятъ въ очень горячую печку. Какъ только верхняя сторона хорошо зарумянится, мясо переворачиваютъ вилкой, посыпаютъ его ложкой толченыхъ сухарей, перемѣшанныхъ съ 1 маленькой ложкой мелкаго сахара, и снова ставятъ въ горячую хотя и не слишкомъ печь. Жаркое должно быть не темно-бураго, а свѣтло-коричневаго цвѣта. Какъ только мясо сдѣлается мягкимъ, вливаютъ $1/2$ бут. бульона и жарятъ еще 20 минутъ. Вынувъ изъ печи, мясо кладутъ на доску, вырѣзаютъ съ одной стороны мякоть (фрикандо), разрѣзаютъ ее тонкими ломтями противъ волоконъ, складываютъ въ прежнемъ видѣ и подаютъ на столъ. Гарнируютъ жаренымъ картофелемъ. Для салата подаютъ соленые огурцы, mixed-pickles или цвѣтную капусту. Въ соусъ можно подлить, пока жаркое еще не совсѣмъ поспѣло, $1/2$ чашки кисловатаго бѣлаго вина и слегка проварить съ поджаренной мукой.

№ 50. Начиненная свинина по-англійски.

Берутъ ногу отъ 9-мѣсячной свиньи, снимаютъ жиръ и кожу и съ внутренней стороны осторожно вырѣзаютъ кость. Для начинки перемѣшиваютъ 3 тушеныхъ очищенныхъ луковицы съ $1/4$ ф. натертой булки, $1/2$ чашкой растопленнаго масла, 3 — 4 кислыми очищенными яблоками, нарѣзанными четырехугольными кусочками, съ небольшимъ количествомъ перца и соли, 3 желтками и $1/2$ чашкой бульона. Эту массу накладываютъ въ жаркое на мѣсто вырѣзанной кости. Жарятъ, какъ уже извѣстно, въ обильномъ количествѣ масла. Передъ тѣмъ, какъ подать жаркое на столъ, его обмазываютъ кислымъ яблочнымъ соусомъ, приготовленнымъ съ бѣлымъ виномъ.

№ 51. Маринованная жаренная свинина.

Очистивъ отъ кожи (какъ въ прошломъ №) свиную ногу, кладутъ ее на 24 часа въ маринадъ, приготовленный изъ 10 зеренъ англ. перца, нѣсколькихъ зеренъ простого перца, 2

лавровыхъ листьевъ, нѣсколькихъ гвоздикъ и вскипяченнаго, остуженнаго слабаго уксуса, а затѣмъ жарятъ на сковородѣ, прибавивъ корочку чернаго хлѣба и 1 ст. краснаго вина. Передъ жареніемъ можно жаркое натереть бѣлымъ перцемъ, обложить ломтиками лимона, облить 1 ст. вина (въ которомъ довольно долгое время пролежали капорцы) и оставить такъ на 1 часъ. Посыпавъ толчеными сухарями, жаркое жарятъ, зарумянивая. Въ соусъ прибавляютъ $^1/_4$ бут. кислаго бѣлаго вина.

№ 52. Жареный свиной хребетъ по-испански.

Срѣзавъ съ молодой свиньи кожу, вырѣзаютъ хребетъ и кладутъ на 5—6 дней въ красное вино, прибавивъ зубчикъ чесноку, 2 гвоздики и выжатый изъ 1 померанца сокъ. Вынувъ, даютъ полежать нѣсколько часовъ въ сухомъ видѣ и жарятъ въ маслѣ, съ прибавкой небольшого количества бульона. Къ этому жаркому подаютъ соусъ изъ томатовъ. Заднюю ногу также можно приготовить въ тушеномъ видѣ. Въ этомъ случаѣ, обрубивъ кости, кладутъ ногу на 5 мин. въ кипящую воду, а затѣмъ перекладываютъ въ холодную. Между тѣмъ въ закрытой кастрюлѣ зарумяниваютъ 1 ложку масла съ нѣсколькими зернами англ. перца, 2 гвоздиками, ломтиками лимона, 5—6 можжевелевыми ягодами, вливаютъ $^1/_4$ бут. бѣлаго вина и нѣсколько ложекъ кипящей воды, кладутъ свинину и, накрывъ, тушатъ до мягкости. Въ заключеніе, въ соусъ прибавляютъ еще немного краснаго бульона. — По французскому способу свиной хребетъ кладутъ на сковороду, посыпаютъ солью, вливаютъ большую чашку бѣлаго вина, кладутъ 1 лавровый листъ, ломтики лимона и 1 ложку масла и жарятъ до готовности, усердно поливая соусомъ. Для соуса кладутъ красный бульонъ и поджаренную муку.

№ 53. Свиной хребетъ подъ соусомъ изъ мадеры.

Берутъ 3—4 ф. отъ хребтовой части молодой свиньи, срѣзаютъ кожу, оставивъ на мясѣ жиръ въ $^1/_4$ дм. толщиной, натираютъ мясо солью, оставляютъ на 2 часа, послѣ чего перекладываютъ на сковороду, поливаютъ $^1/_2$ бут. горячаго

бульона и, поставивъ въ не слишкомъ горячую печь, даютъ сверху зарумяниться, затѣмъ поливаютъ 1 чашкой кислаго бѣлаго вина, кладутъ корочку черпаго хлѣба, нѣсколько шарлотокъ, 3—4 шампиньона и, усердно поливая, жарятъ до готовности. Въ соусъ вливаютъ еще 1 чашку бульона и 1 чашку мадеры и увариваютъ до густоты, прибавивъ краснаго мучного соуса, этимъ соусомъ обливаютъ еще нѣсколько разъ жаркое, посыпаютъ его $1/2$ чашкой толченыхъ сухарей, перемѣшанныхъ съ $1/2$ ложкой мелкаго сахара и ставятъ минуты на двѣ въ очень горячую печь, чтобы дать зарумяниться сахару съ сухарями. Соусъ процѣживаютъ сквозь сито. Къ жаркому подаютъ салатъ.

№ 54. Свиной хребетъ по-англійски.

Снявъ кожу съ хребтовой части, натираютъ ее сначало прованскимъ масломъ, а затѣмъ 1 ложкой мелко изрубленныхъ листьевъ шалфея, перемѣшанныхъ съ 1 ложкой изрубленнаго бѣлаго лука, 1 ложкой горчицы и 1 чайной ложкой бѣлаго перца. Натертую свинину завертываютъ въ обмазанную масломъ бумагу, жарятъ, усердно поливая и зарумянивая до свѣтлаго колера и подаютъ съ яблочнымъ соусомъ, приготовленнымъ слѣдующимъ образомъ: 6 очищенныхъ антоновскихъ яблоковъ разрѣзаютъ на 4 части и тотчасъ же кладутъ въ воду, въ которой распущенъ поджаренный сахаръ и полугусто проваренъ съ небольшимъ количествомъ масла. Подаютъ ко всѣмъ жаркимъ изъ свинины.

№ 55. Ростбифъ по-англійски.

Берутъ 15—18 фунтовый ростбифъ вмѣстѣ съ филеемъ (отъ 3—4 лѣтней скотины), обравниваютъ его, срѣзаютъ излишній жиръ и придаютъ мясу красивую форму. Мясо должно провисѣть до жаренія зимою 6 дней, а лѣтомъ три. Передъ жареніемъ мясо хорошо выбиваютъ съ наружной стороны деревяннымъ молоткомъ, хотя бить надо осторожно, чтобы не вытекъ изъ мяса сокъ. Послѣ этого осторожно срѣзаютъ пленку остроконечнымъ наточеннымъ ножомъ, чтобы не повредить самого мяса, кладутъ его на чистую доску, посыпаютъ мелкой

солью и оставляютъ на 2 часа въ покоѣ. По прошествіи этого времени, ростбифъ кладутъ на сковороду, филеемъ книзу, обливаютъ $^1/_4$ бут. зарумяненнаго масла и ставятъ въ очень горячую печь, чтобы жаръ сразу стянулъ сверху мясо и такимъ образомъ воспрепятствовалъ вытеканію сока. Какъ только зарумяниться верхняя сторона, жаркое переворачиваютъ, вливаютъ $^1/_2$ бут. говяжьяго бульона или кипящей воды и, поливъ соусомъ ставятъ въ печь, которая должна быть также горяча, какъ и раньше. Когда другая сторона также будетъ зарумянена, то умѣряютъ жаръ и еще разъ переворачиваютъ жаркое, чтобы оно снова лежало филеемъ книзу. Въ соусъ, который не долженъ подгорать, ни въ какомъ случаѣ, кладутъ 5 — 6 очищенныхъ испанскихъ луковицъ, не особенно крупныхъ, и 1 ложку поджаренной муки. Жаркое накрываютъ листомъ бѣлой бумаги и поливаютъ до тѣхъ поръ, пока жаркое и луковицы не сдѣлаются мягкими. Луковицы кладутъ для того, чтобы отнять отъ соуса вкусъ сала. Какъ только жаркое будетъ готово, его кладутъ на доску и острымъ ножемъ вырѣзаютъ весь филей (который у самой кости долженъ остаться сыроватымъ) и разрѣзаютъ его на плитѣ, а не на доскѣ, чтобы не остылъ.

Ломтики нѣжнаго, сочнаго мяса складываютъ въ первоначальномъ видѣ, перекладываютъ на согрѣтое блюдо, гарнируютъ вокругъ картофелемъ и луковицами. Снявъ съ соуса жиръ, провариваютъ его (послѣ того какъ вынутъ ростбифъ) съ 2 ложками сметаны. Подаютъ какъ и жаркое, въ горячемъ видѣ. Гарнируютъ картофельными крокетками и начиненными томатами. Чтобы совершенно отнять вкусъ жира, въ соусѣ поджариваютъ еще корочку чернаго хлѣба.

По англійскому способу ростбивъ кладутъ еще на 2 дня въ маринадъ, состоящій изъ прованскаго масла, уксуса, луковицъ, бѣлаго перца, соли и листьевъ петрушки; вынувъ изъ маринада вытираютъ на сухо, завертываютъ въ смазанную масломъ бумагу и жарятъ на вертелѣ на яркомъ огнѣ. Мясо можно зажарить на сковородѣ съ нѣсколькими шампиньонами и, когда прожарится на половину, посыпать поджаренной мукой или смазать сметаной и обсыпать толчеными сухарями и швей-

царскимъ сыромъ, взятыхъ поровну. Въ соусъ можно положить морковь, нарѣзанную ломтиками, 1/2 сельдерея и 1 маленькую петрушку; въ такомъ случаѣ ростбивъ уже не поливаютъ болѣе, а жарятъ, зарумянивая до свѣтлаго колера. Также можно приготовить тушеный филей слѣдующимъ образомъ: въ кастрюлю кладутъ 12 ф. филея, нашпигованнаго кусочками шпика, сырую ветчину, 2 очищенныхъ луковицы, 2 моркови, вливаютъ 1/2 бут. мадеры и столько же мясного бульона и тушатъ на слабомъ огнѣ до мягкости. Также можно влить на сковороду 1/2 фун. растопленнаго масла, положить кусокъ мяса, зарумянить его со всѣхъ сторонъ, а затѣмъ переложить въ кастрюлю, прибавить ломтики шпика и ветчины, влить вина съ бульономъ и тушить до мягкости. Между тѣмъ варятъ въ соленой водѣ макароны, откидываютъ на рѣшето, даютъ стечь водѣ и тушатъ въ соусѣ съ 1/4 ф. натертаго швейцарскаго сыра, небольшимъ количествомъ перца и соли и 1/4 ф. свѣжаго масла. Мясо подаютъ такимъ же образомъ, какъ было сказано выше. Соусъ провариваютъ съ небольшимъ количествомъ краснаго бульона и 1/2 ст. мадеры.

Примѣчаніе. Самый вкусный ростбивъ получается тогда, когда мясо сверху прожарилось на 1/2 дюйма, а внутри осталось сырымъ. Ростбифъ нужно подавать тотчасъ горячимъ; ему нельзя давать стоять, потому что вытечетъ сокъ.

№ 56. Ростбифъ.

Взявъ хорошій кусокъ мяса даютъ ему вылежаться зимой 8, а лѣтомъ 4—5 дней; потомъ выбиваютъ уже извѣстнымъ образомъ, срѣзаютъ лишній жиръ и шпигуютъ кусочками сырыхъ трюфелей и шпика, взявъ того и другаго въ одинаковомъ количествѣ; за неимѣніемъ трюфелей можно нашпиговать только однимъ шпикомъ; нашпигованное мясо кладутъ въ вскипяченный и остуженный маринадъ, состоящій изъ 1/2 бут. бѣлаго вина, 1/2 бут. воды, нѣсколькихъ ломтиковъ лимона, 2 лавровыхъ листовъ, 8 зер. англійскаго перца, нѣсколькихъ шарлотокъ и нѣсколькихъ зеренъ бѣлаго перца; положенное въ маринадъ мясо ставятъ въ холодное мѣсто на 2 дня. Потомъ

кладутъ на сковороду, обливаютъ кипящимъ масломъ ($^1/_4$ бут.) и посыпаютъ солью, или же все жаркое покрываютъ тонкими ломтиками шпика, крѣпко привязываютъ ихъ и обливъ, мясо кипящимъ масломъ, ставятъ въ горячую печь. Мясо можно также зажарить на вертелѣ, только его надо сперва завернуть въ бумагу, выложенную ломтиками шпика, и перевязать тонкой проволокой. Чтобы придать мясу вкусъ дичи, его шпигуютъ шпикомъ кладутъ на положенные на сковороду ломтики шпика и обливаютъ кипящимъ масломъ. Какъ только мясо зарумянится вливаютъ $^1/_2$ бут. говяжьяго бульона и кладутъ 5—8 можжевеловыхъ ягодъ. Пожаривъ $^1/_2$ часа, вливаютъ 1 ф. сметаны и $^1/_2$ бут. бульона и жарятъ пока не будетъ готово.

№ 57. Еще ростбифъ.

Нашпиговавъ ростбифъ тонкимъ шпикомъ кладутъ если пожелаютъ, на 12—24 час. въ уксусъ съ водою, взятыхъ поровну. Жарятъ по описанному выше способу, но какъ только мясо зарумяниться кладутъ 1 кус. сахару, натертой лимонной цедры, чашку сметаны, 1 лож. капорцовъ и столько же мягко свареннхъ шарлотокъ и проваривають все вмѣстѣ. Затѣмъ вынимаютъ мясо изъ маринада, кладутъ на сковороду, посыпаютъ солью и ставятъ въ печь. Подаютъ съ картофельными крокетками, тушенымъ горохомъ, цвѣтной капустой или рѣпой.

№ 58. Ростбифъ по-русски.

Хорошо вылежавшійся 10—15 ф. ростбифъ въ $^1/_2$—$^3/_4$ арш. длиною слегка выбиваютъ деревяннымъ молоткомъ и снимаютъ пленку. Смотря по желанію, филейное мясо можно вырѣзать, или жарить вмѣстѣ съ костью. Хорошо посыпанное солью мясо, кладутъ на сковороду, вливаютъ 1 бут. бульона, кладутъ 2—3 луковицы и корочку чернаго хлѣба и, усердно поливая, жарятъ 2 часа въ очень горячей печи; ростбифъ долженъ прожариться сверху только на $^1/_2$ дюйма, а внутри остаться сырымъ. Ростбифъ нарѣзаютъ на доскѣ тонкими ломтиками, кладутъ на горячее блюдо, придавая мясу первоначальный видъ, и тотчасъ же подаютъ на столъ вмѣстѣ съ нагрѣтыми тарелками. Съ соуса снимаютъ жиръ и горячимъ подаютъ къ жаркому. Гар-

нируютъ зарумяненнымъ картофелемъ. Подаютъ по желанію зеленый горошекъ и салатъ.

№ 59. Англійскій ростбифъ, жареный на вертелѣ.

Берутъ точно такой же кусокъ мяса, какъ въ № 55, кладутъ на 2 дня въ маринадъ, состоящій изъ прованскаго масла, уксуса, перца, луковицъ, небольшаго количества соли и пучка листьевъ петрушки; вынувъ, вытираютъ на сухо полотенцемъ, завертываютъ въ смазанную скоромнымъ или прованскимъ масломъ бумагу и жарятъ 1 часъ на вертелѣ или на сковородѣ въ печи. Въ послѣднемъ случаѣ мясо слегка посыпаютъ солью и бѣлымъ перцемъ и во время жаренія нѣсколько разъ поливаютъ растопленнымъ масломъ (всего должно быть издержано 1/2 ф. масла), кладутъ 1 чашку тушеныхъ шампиньоновъ, слегка посыпаютъ мясо мукой, прибавляютъ 1 ложку сметаны и бульона, быстро поджариваютъ до готовности, подрумянивая и часто поливая, и перекладываютъ на согрѣтое блюдо. Гарнируютъ трюфелями, сваренными въ винѣ съ бульономъ. Въ соусъ вливаютъ 1/4 бут. бульона и, проваривъ, подаютъ къ жаркому.

№ 60. Ростбифъ по-польски.

Берутъ такой же кусокъ мяса, какъ въ № 55, натираютъ его солью, даютъ постоять 2 часа и кладутъ на 2 дня въ маринадъ, состоящій изъ вина съ водою, 2-хъ луковицъ, англ. перца, 2-хъ лавровыхъ листовъ, нѣсколькихъ ломтиковъ лимона, маленькаго кусочка инбиря и 8 можжевеловыхъ ягодъ. Все это надо вскипятить и холоднымъ залить мясо. Вынувъ изъ маринада, мясо кладутъ въ выложенную ломтиками шпика сковороду и обливаютъ 1 чашкой растопленнаго масла. Жарятъ 1/2 часа въ не очень горячей печкѣ, хорошо зарумянивая; напослѣдокъ поливаютъ постепенно маринадомъ и сметаной и жарятъ до готовности, а соусъ провариваютъ еще отдѣльно.

№ 61. Говяжій филей по-англійски.

Изъ ростбифа вырѣзаютъ самый лучшій кусокъ, такъ называемую филейную вырѣзку. Изъ нея приготовляютъ всѣ тонкія

бифштексы, какъ англійскіе, такъ и французскіе. Срѣзавъ жиръ, снимаютъ пленку и перевязываютъ мясо ниткой, чтобы сохранить красивую форму. Затѣмъ натираютъ солью и крупно толченымъ бѣлымъ перцемъ и даютъ постоять 1 часъ. Тушатъ съ большою ложкой зарумяненнаго масла, часто переворачивая, въ длинномъ эмальированномъ англійскомъ котлѣ; когда зарумянится, подливаютъ постепенно 1 чашку бульона и тушатъ на слабомъ огнѣ, пока мясо не будетъ на половину готово. Для тушенія вырѣзки въ 6—7 ф. нужно самое большее 1 часъ. При этомъ слѣдуетъ слѣдить затѣмъ чтобы она прожарилась только на $^1/_2$ дюйма въ толщину, а въ срединѣ оставалась сыроватой. Прибавивъ 1 чашку мадеры, зерна два англ. перца и нѣсколько гвоздикъ, посыпаютъ зарумяненной мукой и жарятъ еще $^1/_2$ часа. Въ соусъ кладутъ тушеные въ маслѣ шампиньоны, $^1/_2$ пивного ст. мадеры, 4—5 нарѣзанныхъ ломтиками трюфелей и провариваютъ все вмѣстѣ, прибавивъ чашку консоме изъ дичи и 1 маленькую ложку краснаго мучного соуса. Гарниръ къ этому филе, см. въ № 126 бифштексъ по-французски.

По-итальянски приготовляютъ выше описанную вырѣзку слѣдующимъ образомъ. Вырѣзку кладутъ на 24 часа въ маринадъ изъ бѣлаго вина, лимоннаго сока, шарлотокъ, нѣсколькихъ морковокъ, нарѣзанныхъ ломтиками, нѣсколькихъ листьевъ петрушки, эстрагона и 5—8 зеренъ англ. перца. Вынувъ изъ маринада, мясо вытираютъ, посыпаютъ солью и тушатъ на плитѣ 1 часъ въ $^1/_4$ ф. масла (въ глазированномъ англійскомъ котлѣ для жаренія), постепенно подливая по чашкѣ бульона и маринада и часто переворачивая. Варятъ $^1/_2$ ф. риса въ бульонѣ съ солью и масломъ, чтобы былъ густымъ, кладутъ его на 5 пальцевъ шириною во всю длину продолговатаго блюда, сглаживаютъ ножомъ, смазываютъ разболтаннымъ яйцомъ, ставятъ въ печь, гдѣ оставляютъ пока не заколеруется. На рисъ кладутъ нарѣзанную ломтиками вырѣзку. Гарнируютъ мягко сваренными трюфелями, тушеными каштанами и оливками и подаютъ на столъ съ соусомъ изъ томатовъ. Вырѣзку можно жарить также въ печи, часто поворачивая.

№ 62. Говяжій филей по-нѣмецки.

Очистивъ филейную вырѣзку отъ всѣхъ жилокъ, жира и пленокъ, шпигуютъ тонкими кусочками шпика, посыпаютъ солью и кладутъ въ глубокую сковороду, въ которую влита хорошая ложка вскипяченнаго, но не зарумяненнаго масла. Филей жарятъ на слабомъ огнѣ до свѣтлаго колера, затѣмъ прибавляютъ ложку шарлотокъ и 1 маленькую чашку сметаны и продолжаютъ жарить дальше. Этотъ филей, какъ и оба предыдущіе, можно также жарить въ печи или на вертелѣ.

№ 63. Маринованныя курицы.

У 3—4 молодыхъ курицъ разрѣзаютъ филеи въ длину, вынимаютъ мелкія кости и закладываютъ ноги назадъ подъ крылья; уложивъ куръ въ кастрюлю въ 1 лож. растопленнаго масла, тушатъ до половины мягкости на слабомъ огнѣ, прибавивъ немного соли, ломтики лимона и рюмку вина. Какъ только соусъ собирается выкипѣть, въ него подливаютъ 2 лож. воды, вынимаютъ куръ и даютъ имъ остыть. Холодныхъ куръ валяютъ сначала въ мукѣ, затѣмъ въ разболтанномъ яйцѣ и, наконецъ, въ сухаряхъ и мукѣ; послѣ чего ихъ дожариваютъ въ печи, положивъ на сковороду въ масло и зарумянивая съ обѣихъ сторонъ. Въ соусъ прибавляютъ немного сливокъ, муки и немного куринаго бульона. Куръ укладываютъ рядами на блюдо и гарнируютъ тушеными каштанами, зеленымъ горошкомъ или цвѣтной капустой. Куръ можно также обмакнуть въ блинное тѣсто и затѣмъ зажарить, зарумянивая въ кипящемъ жиру. Блинное тѣсто приготовляютъ изъ 2 яицъ, $^1/_2$ стакана вина, небольшого количества соли и такого количества муки, чтобы тѣсто было жидкое.

№ 64. Цыплята, зажаренные по-австрійски.

Хорошо вычищенныхъ 8—9 недѣльныхъ цыплятъ прорѣзаютъ сначала вдоль, а затѣмъ поперекъ филея, посыпаютъ слегка мелкой солью, валяютъ въ мукѣ, потомъ въ разболтанномъ яйцѣ и въ большомъ количествѣ мелко истолченныхъ сухарей и кладутъ въ кипящій жиръ, который долженъ быть

положенъ въ такомъ количествѣ, чтобы цыплята могли въ немъ плавать. Жарятъ на сильномъ огнѣ 10—15 мин., зарумянивая съ обѣихъ сторонъ, и непокрытыми ставятъ въ теплое мѣсто. Къ нимъ подаютъ свѣжій салатъ, зеленый горошекъ или салатъ изъ огурцовъ. Такимъ же образомъ можно приготовить филеи молодой дичи.

№ 65 а. Вѣнскій шницель.

Мякоть (фрикандо) задней части телятины нарѣзаютъ кусками въ $^1/_2$ дюйма толщиной и выбиваютъ деревяннымъ молоткомъ до $^1/_4$ дюйма толщиною. Далѣе поступаютъ какъ въ послѣднемъ №.

b) Шницель изъ телятины съ яичницей глазуньей.

Телятину (отъ фрикандо) рѣжутъ противъ волоконъ кусками въ $^1/_4$ дюйма толщиною, слегка выбиваютъ ихъ, посыпаютъ немного бѣлымъ перцемъ и солью, валяютъ въ мукѣ, смѣшанной пополамъ съ сухарями, кладутъ на сковороду въ растопленное масло и жарятъ, зарумянивая съ обѣихъ сторонъ. На каждый кусокъ лежащаго на блюдѣ мяса кладутъ по выпускному яйцу, гарнируютъ mixed pickles и поджаренными ломтиками булки, намазанными икрой. На каждый кусокъ яичницы можно положить по кусочку сардельки. Этотъ шнитцель подаютъ также къ завтраку.

c) Шницель, зажаренный на рашперѣ.

Выбитые куски телятины посыпаютъ слегка солью и мелко истолченнымъ бѣлымъ перцемъ, валяютъ въ растопленномъ маслѣ и жарятъ на рашперѣ на яркомъ огнѣ, хорошо зарумянивая съ обѣихъ сторонъ. Въ стекшій соусъ прибавляютъ ложки двѣ крѣпкаго бульона и, проваривъ, подаютъ къ жаркому. Гарнируютъ поджареннымъ картофелемъ и подаютъ какой-нибудь салатъ.

№ 66. Курицы съ бѣлымъ виномъ.

6 хорошихъ, большихъ курицъ кладутъ на сковороду, поливаютъ 1 чашкой растопленнаго масла и 1 чашкой воды, со-

лять и, покрывъ листомъ бумаги, жарятъ совершенно также какъ сказано въ рецептѣ № 8. Какъ только куры зарумянятся и сдѣлаются мягкими, ихъ вынимаютъ изъ соуса, даютъ остыть, а соусъ прячутъ. Въ кастрюлю вливаютъ 1/4 бут. крѣпкаго бульона, свареннаго изъ куриныхъ остатковъ, кладутъ 3 желтка, размѣшанныхъ съ дѣтской ложечкой муки и стаканомъ вина, 1 ложку масла, немного соли и пивной стаканъ сливокъ; изъ всего этого варятъ густой соусъ и даютъ ему остыть. Въ остывшій соусъ примѣшиваютъ толченыхъ сухарей и швейцарскаго сыра, валяютъ въ этой смѣси вырѣзанные изъ холодныхъ курицъ филеи, кладутъ ихъ на сковороду въ 1/8 ф. растопленнаго масла и жарятъ въ печи, хорошо подрумянивая. Въ оставшійся отъ жаренія первый соусъ кладутъ мягко сваренные, очищенные, тушеные въ маслѣ, каштаны и трюфели, проваренные въ бульонѣ съ виномъ, 1/2 чашки сливокъ и дѣтскую ложку муки и уваривают все это въ густой соусъ, прибавивъ вина по вкусу. Передъ подачей на столъ кладутъ каштаны въ середину блюда, вокругъ нихъ трюфели, а затѣмъ филеи. Съ соуса снимаютъ жиръ и подаютъ горячимъ. Вмѣсто каштановъ можно подать картофель, зарумяненный сахаромъ или же крокетки изъ каштановъ.

№ 67. Жареные цыплята съ рисовымъ рантомъ.

У 6—8 недѣльныхъ цыплятъ, хорошо вычищенныхъ, вырѣзаютъ филеи, разрѣзаютъ ихъ по длинѣ пополамъ; со стороны кости бьютъ деревяннымъ молоткомъ, чтобы получились плоскіе куски, которые, посыпавъ солью, оставляютъ на 1/2 часа въ покоѣ; потомъ валяютъ въ разболтанномъ яйцѣ и въ толченныхъ сухаряхъ, смѣшанныхъ въ мукою, кладутъ на сковороду въ ложку вскипяченнаго масла, ставятъ въ печь и жарятъ до готовности, зарумянивая съ обѣихъ сторонъ. Изъ остатковъ цыплятъ варятъ (положивъ немного корневой петрушки и соли) крѣпкій бульонъ, уваривая его до 1/2 бутылки. Бульонъ процѣживаютъ, кладутъ въ него 1/8 ф. свѣжаго масла, 1/4 бут. мадеры, нѣсколько ломтиковъ лимона, 1 желтокъ, 1 дѣтскую ложку муки, 1/4 бут. сливокъ и провариваютъ все вмѣстѣ. Въ бульонѣ съ масломъ варятъ рисъ, чтобы былъ густымъ, а зерна

остались цѣлыми, и кладутъ кругомъ внутренняго края блюда. Въ серединѣ блюда должно оставаться свободное мѣсто. Уложенный рисъ густо смазываютъ хорошо перемѣшанной смѣсью: изъ $^1/_2$ чашки растопленнаго масла, 1 ложкой раковаго масла и 4 желтковъ; потомъ посыпаютъ еще натертымъ швейцарскимъ сыромъ и ставятъ въ печь на 20 мин., чтобы заколеровался до свѣтло-желтаго колера. Въ середину блюда кладутъ жареные филеи цыплятъ, а кругомъ нихъ полную тарелку раковыхъ шеекъ, тушенныхъ въ маслѣ со сметаной и политыхъ краснымъ раковымъ соусомъ. Готовый соусъ подаютъ съ цыплятами. Это блюдо особенно пригодно для тонкихъ обѣдовъ. Цыплятъ можно замѣнить молодою дичью, а раковыя шейки—тушеными шампиньонами, бѣлыми грибами или цвѣтной капустой.

№ 68. Цыплята съ пармезаномъ по-итальянски.

6—8 филеевъ цыплятъ тушатъ $^3/_4$ часа въ горячемъ маслѣ съ прибавкой нѣсколькихъ ломтиковъ лимона, небольшого количества соли и $^1/_2$ пивного стакана мадеры, и отставляютъ вмѣстѣ съ соусомъ въ сторону, чтобы остыло. Вынутые изъ соуса филеи валяютъ сначала въ разболтанномъ яйцѣ, а потомъ въ толченыхъ сухаряхъ, смѣшанныхъ съ пармезаномъ и жарятъ на сковородѣ, зарумянивая совершенно также какъ указано въ прошломъ №. Подаютъ филеи горячими.

№ 69. Цыплята по-англійски.

У 4 зажаренныхъ на вертелѣ и остуженныхъ цыплятъ вырѣзаютъ филеи и отсѣкаютъ ноги. Уложивъ филеи на блюдо посыпаютъ слегка мелкимъ бѣлымъ перцемъ, обкладываютъ ломтиками лука, листьями петрушки и нѣсколькими ломтиками лимона, вливаютъ $^1/_2$ чашки лучшаго прованскаго масла и оставляютъ въ такомъ видѣ 3 часа. Затѣмъ валяютъ филеи въ толченыхъ сухаряхъ и мукѣ, кладутъ на сковороду въ $^1/_4$ ф. кипящаго масла и жарятъ, зарумянивая до свѣтлаго колера. Въ масло, въ которомъ жарились филеи, вливаютъ $^1/_4$ бут. куринаго бульона, прибавляютъ сокъ изъ $^1/_2$ лимона, нѣсколько

ломтиковъ луку, нѣсколько зеренъ англійскаго перца, немного мучной подправки и увариваютъ все это въ полугустой соусъ.

№ 70. Куры по-итальянски.

2 молодыхъ хорошо вычищенныхъ курицъ, сплющиваютъ между двумя досками съ положеннымъ на нихъ гнетомъ изъ камней, а затѣмъ кладутъ въ масло, слегка солятъ и тушатъ на слабомъ огнѣ 20 мин. Потомъ подливаютъ 1 стак. бѣлаго вина, $^1/_4$ бут. бульона, посыпаютъ немного перцемъ и, накрывъ, тушатъ до мягкости. Вынувъ курицъ, подправляютъ соусъ мукой и варятъ пока не загустѣетъ, тогда кладутъ въ него курицъ обратно и тушатъ въ немъ 5 мин., затѣмъ посыпаютъ ихъ натертымъ пармезаномъ, кладутъ на листъ, покрытый бумагою, и ставятъ въ печь, чтобы зарумянились. Гарнируютъ тушенымъ рисомъ и томатами, или зеленымъ горошкомъ и цвѣтной капустой или же тушеными шампиньонами.

№ 71. Тушеныя молодыя куры.

6 вычищенныхъ молодыхъ курицъ кладутъ въ цѣломъ или разрѣзанномъ видѣ въ вычищенный чугунный котелъ или кастрюлю, въ которой вскипячено $^1/_2$ ф. масла и, посоливъ, тушатъ на слабомъ огнѣ, зарумянивая. Когда куры будутъ полумягкими, тогда каждыя 10 мин. вливаютъ по нѣсколько ложекъ смѣси изъ $^1/_4$ ф. сметаны и $^1/_4$ бут. воды, пока куры не будутъ готовы. Гарнируютъ свѣжимъ картофелемъ и подаютъ салатъ изъ смородины.

№ 72. Тушеная молодая дичь.

Съ дичью поступаютъ совершенно такъ же какъ съ курами въ № 67, только при ощипываніи надо соблюдать крайнюю осторожность, чтобы не прорвать кожи. Ихъ тушатъ на слабомъ огнѣ (зарумянивая до свѣтлаго колера) въ обильномъ количествѣ, положеннаго въ кастрюлю или хорошо вычищенный чугунъ, кипящаго масла. Можно дичь также приготовить съ бѣлымъ виномъ. Подаютъ съ тонкимъ салатомъ или зеленымъ горошкомъ.

№ 73. О тушеніи вообще.

Для тушенія болѣе пригодны блестяще вычищенные чугунные котлы нежели англійская кухонная посуда и мѣдныя кастрюли. Англійскую посуду употребляютъ только въ томъ случаѣ, когда жаркое приходиться тушить въ красномъ винѣ или мадерѣ, потому что въ другой посудѣ вино потеряетъ свой цвѣтъ. Дичь, телятина, баранина и говядина должны до приготовленія непремѣнно повисѣть (но никакъ не лежать) 4—6 дней въ ледникѣ; дикихъ птицъ вѣшаютъ выпотрошенными но не ощипанными. Большіе куски мяса передъ жареніемъ нужно побить, очистить отъ всѣхъ пленокъ и жилъ, облить со всѣхъ сторонъ масломъ и тушить на слабомъ огнѣ. Потомъ постепенно подливать по $^1/_2$ бут. кипящей воды или говяжьяго бульона, пока мясо не станетъ мягкимъ, тогда его надо накрыть, причемъ слѣдуетъ слѣдить за тѣмъ, чтобы соусъ не выкипалъ до той степени, когда начнетъ уже пригорать. Какъ только мясо сдѣлается мягкимъ, снимаютъ съ соуса жиръ и увариваютъ его до густоты. Всѣ соусы надо процѣживать сквозь сито. Для котлетъ и рулетовъ самое подходящее мясо — отъ середки ссѣка или отъ англійскаго ростбифа (оно должно быть отъ 3—5-лѣтней скотины). Класть мясо въ зарумяненное масло, самое лучшее въ то время, когда поднявшаяся на вскипѣвшемъ свѣжемъ маслѣ пѣна только что начнетъ осѣдать и у масла появится красноватый цвѣтъ. Если пѣна исчезнетъ совершенно, то масло сдѣлается чернаго цвѣта и горькаго вкуса, а потому и негоднымъ къ употребленію; также нельзя давать маслу остывать на сковородѣ, потому что оно въ этомъ случаѣ начнетъ отзывать желѣзомъ. Для жаренія котлетъ нуженъ сильный огонь, а для карбонадовъ — слабый. Но ни то ни другое не слѣдуетъ дожаривать, надо чтобы въ серединѣ они были съ просырью, иначе они будутъ деревянистыми и потеряютъ болѣе или менѣе сочность, по этому же случаю слѣдуетъ избѣгать нажиманія ножемъ, во время жаренія. Бифштексъ жарятъ на очень сильномъ огнѣ; на такомъ же огнѣ надо жарить и на рашперѣ. Всѣ эти три сорта жаркаго слѣдуетъ подавать прямо со сковороды на столъ, тогда они самые вкусные. Всякое жа-

реное мясо надо класть на согрѣтое блюдо и подавать къ нему нагрѣтыя тарелки.

№ 74. Молодыя дикія утки, тушеныя съ краснымъ виномъ.

Хорошо вычищенныхъ большихъ мартовскихъ утокъ моютъ холодною водой, вынимаютъ кровавое легкое, кладутъ утокъ на муравленное глинянсе блюдо, обливаютъ вскипяченнымъ маринадомъ изъ вина и воды, взятыхъ пополамъ, и нѣсколькихъ гвоздикъ и оставляютъ лежать 12 час. или даже болѣе. Если хотятъ приготовить утокъ, то вырѣзаютъ спинную кость, такъ какъ она занимаетъ много мѣста, и кладутъ птицъ въ хорошо глазированную англійскую посуду, въ которой вскипячено масло (на 6 утокъ надо ½ ф. масла) и тушатъ, зарумянивая, на слабомъ огнѣ. Чашкой подливаютъ маринадное вино, до тѣхъ поръ, пока утки (при частомъ переворачиваніи) не сдѣлаются мягкими. Тогда красиво укладываютъ ихъ на блюдо и разрѣзаютъ. Соусъ долженъ быть густымъ, почему его и проваривают съ маленькой ложкой зарумяненной муки; ему нельзя давать перекипать, потому что отъ этого пропадетъ винный вкусъ, а онъ долженъ быть не измѣнившимся. Гарнируютъ жаркое мягко сваренными трюфелями и подаютъ къ нему соусъ и хорошій салатъ. Если желаютъ, то могутъ утокъ нашпиговать или нафаршировать. Фаршъ состоитъ изъ пупковъ, сердца и печенки, мелко изрубленныхъ съ ⅛ ф. копченаго шпика и нѣсколькими шарлотками. Изрубленную массу перемѣшиваютъ съ намоченнымъ въ бульонѣ кускомъ булки въ ½ дюйма толщиною, 2 желтками, 1 яйцомъ, небольшимъ количествомъ бѣлаго перца и соли. Утокъ подаютъ горячими. Утокъ можно вмѣсто краснаго вина тушить до мягкости въ постепенно подливаемомъ говяжьемъ бульонѣ, причемъ еще нужно положить немного бѣлаго перца, нѣсколько ломтиковъ лимона, стаканъ портвейна и подправить соусъ поджаренной мукой. Можно утокъ зажарить просто, безъ маринада, тогда надо проварить соусъ съ 1 ф. сметаны.

№ 75. Дикія утки по-англійски.

Ноги и пополамъ разрѣзанные филеи (3—4 утокъ) кладутъ въ кастрюлю, въ которой вскипятили ½ бут. краснаго

бульона вмѣстѣ съ сокомъ изъ 1 померанца, 1 стак. хереса, небольшимъ количествомъ бѣлаго перца и соли, и тушатъ до мягкости; подправивъ краснымъ соусомъ и положивъ нѣсколько шампиньоновъ, тушатъ еще короткое время и подаютъ на столъ.

№ 76. Тушеный глухарь (рис. 46).

Хорошо вычищеннаго, ощипаннаго глухаря освобождаютъ отъ первой кожи, соскабливая ее острымъ ножемъ. Вынувъ

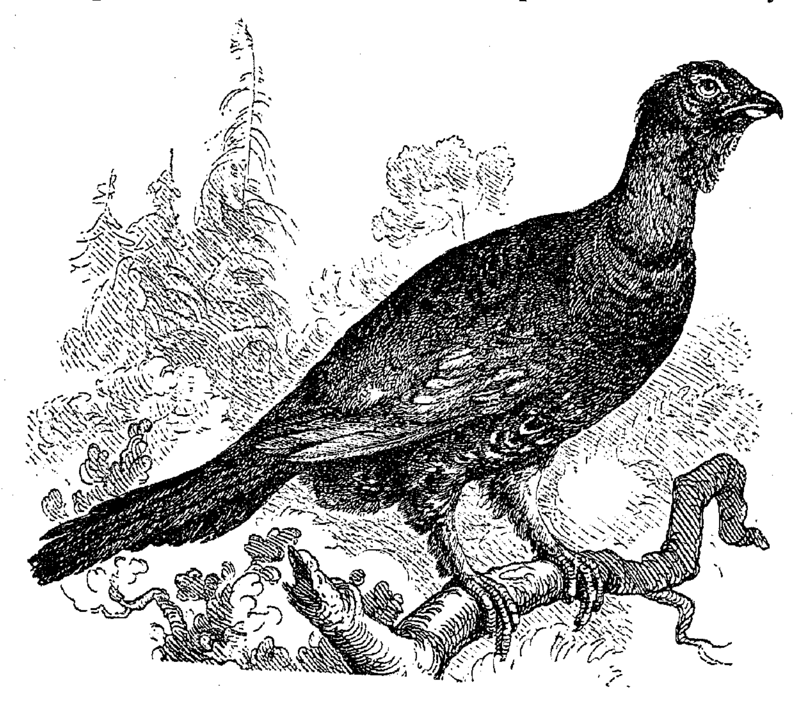


Рис. 46. Глухарь.

легкое (такъ какъ отъ него портится вкусъ соуса), глухаря чисто обмываютъ и филей шпигуютъ поперекъ, тонкими полосками шпика все равно какого—копченаго или некопченаго; если желаютъ, то могутъ положить глухаря на 3—4 дня до употребленія въ смѣсь воды съ уксусомъ (взятыхъ въ равныхъ частяхъ). Если нужно приготовить глухаря, то въ хорошо вычищенномъ чугунѣ поджариваютъ нѣсколько ломтиковъ шпика, кладутъ $^{1}/_{2}$ ф. масла, даютъ вскипѣть, кладутъ глухаря,

посыпаютъ его солью и тушатъ на слабомъ огнѣ, зарумянивая со всѣхъ сторонъ. Затѣмъ поливаютъ его смѣсью изъ 1 фун. сметаны, размѣшанной въ 1 бут. мясного бульона, пока не будетъ издержана вся подливка и птица не сдѣлается мягкой. Чтобы зажарить молодаго глухаря или тетерку надо $2^1/_2$ часа. Готовый филей (послѣ того какъ вырубили спинную кость) нарѣзаютъ тонкими ломтями, складываютъ ихъ въ прежній видъ и обливаютъ ложками двумя горячаго соуса. Соусъ долженъ быть одного цвѣта съ зажаренной дичью, если нужно то въ него можно прибавить ложки двѣ сметаны. Начинка состоитъ изъ 1 ф. постной свинины, $^1/_2$ ф. шпика, $^1/_2$ чашки шампиньоновъ или трюфелей и 5—6 шарлотокъ (все это должно быть мелко изрублено); эту начинку перемѣшиваютъ съ 2 яйцами, небольшимъ количествомъ бѣлаго перца и соли, небольшимъ количествомъ толченыхъ сухарей, ложекъ двухъ мясного бульона или сметаны. Къ глухарю подаютъ салатъ.

№ 77. Тушеныя тетерьки.

Тетерекъ чистятъ и тушатъ точно также какъ глухаря, только ихъ не надо класть въ маринадъ. Для жаренья 6 тетерекъ надо $^1/_2$ ф. масла. Готовые филеи разрѣзаютъ въ длину на 4 части и снова складываютъ ихъ въ одно цѣлое; соусъ такой же какъ въ № 72. До жаренія можно положить филеи въ молоко, а затѣмъ вымыть какъ можно лучше. Чтобы зажарить старую тетерку надо 3 часа, а молодую—$1^1/_2$ часа.

№ 78. Куропатки и рябчики.

Хорошо вычищенную дичь, сначала мочатъ въ молокѣ въ продолженіи 12 часовъ, затѣмъ чисто обмываютъ и приготовляютъ какъ тетерекъ. Для 12 шт. дичи надо 1 ф. масла. Молодыхъ куропатокъ и рябчиковъ жарятъ $1^1/_2$ часа, старыхъ нѣсколько дольше. Можно нашпиговать, если желаютъ. Подаютъ къ дичи салатъ изъ брусники.

№ 79. Рябчики по-французски.

У зажаренныхъ рябчиковъ разрѣзаютъ пополамъ филеи и кладутъ на блюдо. Жарятъ какъ глухаря. Тушить можно

не со сливками, а съ куринымъ бульономъ. Какъ только дичь поспѣла, ее вынимаютъ, а въ соусъ прибавляютъ 2 чашки кислаго бѣлаго вина, немного натертаго мускатнаго орѣха, немного бѣлаго перца, лимоннаго сока и дюжину устрицъ, все это варятъ 10 мин. и заправляютъ бѣлымъ мучнымъ соусомъ. Въ другомъ родѣ соусъ приготовляютъ такимъ образомъ: вмѣсто устрицъ кладутъ 15—20 тушеныхъ въ маслѣ шампиньоновъ и 1 ложку мелко изрубленныхъ шарлотокъ и проваривают вмѣстѣ со сметаной. Вмѣсто шампиньоновъ, въ соусъ можно положить 5—6 мягко сваренныхъ трюфелей, немного бѣлаго перца, $^1/_2$ чашки мадеры, немного лимоннаго сока, 1 лож. мелко нарѣзанныхъ шарлотокъ и 1 чаш. мясного бульона; все это варятъ 10 мин. и подправляютъ, чтобы соусъ былъ гуще, мучнымъ соусомъ и бульономъ.

№ 80. Начиненные рябчики по-русски.

10 тушеныхъ въ маслѣ луковицъ перемѣшиваютъ съ 1 лож. сардельнаго масла, 1 чашкой сметаны, 1 яйцомъ, 2 лож. толченыхъ сухарей, сокомъ изъ $^1/_2$ лимона и $^1/_8$ ф. мелко изрубленной ветчины; этой смѣсью начиняютъ рябчиковъ, обвязываютъ ихъ ломтиками шпика, кладутъ филеями книзу, на сковороду и обливаютъ зарумяненнымъ масломъ. Когда дичь на половину прожарилась, ее начинаютъ усердно поливать смѣшанной съ водой сметаной (1 ф. сметаны и $^1/_4$ бут. воды) до тѣхъ поръ пока не зарумяниться и не будетъ мягкой.

№ 81. Заяцъ, тушеный по южно-германски.

Отрубивъ ноги, зайца чистятъ и шпигуютъ (какъ въ № 3), кладутъ въ $^3/_4$ фун., вскипяченнаго въ чугунѣ масла, солятъ и тушатъ на слабомъ огнѣ въ закрытой посудѣ; надо положить зайца въ котелъ мясною стороною книзу. Во время тушенія поливаютъ кипящею водою или бульономъ ($^1/_4$ бут.), пока не сдѣлается мягкимъ и зарумяненнымъ. Напослѣдокъ кладутъ 1 фут. сметаны и тушатъ еще $^1/_4$ часа. Въ соусъ вливаютъ 2 лож. кипящей воды и проваривают, иначе онъ будетъ маслянистымъ. Зайца подаютъ совершенно также какъ было сказано въ рецептѣ № 3 и съ тѣмъ же самымъ соусомъ.

Къ нему можно подать красную капусту и тушеные каштаны или же по южно-германски—клецки изъ печенки (см. клецки отд. пироги). Для жаренія молодого зайца надо 1½, а для стараго—3 часа.

№ 82. Тушеный заячій филей.

Вырѣзанный филей шпигуютъ шарлотками, шампиньонами и тонкими полосками трюфелей, кладутъ въ глазированную англійскую кастрюлю, въ которой уже вскипячено ¼ ф. масла, солятъ и прибавивъ ¼ ф. нарѣзаннаго ломтиками шпика, тушатъ въ закрытой посудѣ, зарумянивая и часто поворачивая, послѣ того какъ вольютъ ¼ бут. крѣпкаго бульона и сокъ изъ ½ лимона. Въ соусъ прибавляютъ еще 2 лож. краснаго соуса и 2 ложки мадеры. Вмѣсто заячьяго филея можно взять филей козули. Гарнируютъ зажареннымъ картофелемъ. Вмѣсто вина можно положить сметаны съ водой.

№ 83. Заяцъ, тушеный по-французски.

Разрубленный на 3 части филей вылежавшагося и хорошо очищеннаго отъ пленокъ зайца, тушатъ совершенно какъ въ № 78, только не шпигуютъ; зато во время тушенія кладутъ ломтики шпика. Послѣ 1½ часоваго тушенія мясо посыпаютъ мукою, прибавляютъ 2 шарлотки, соли, нѣсколько зеренъ перца и тушатъ далѣе. Какъ только филей зарумянился вливаютъ ¼ бут. кипятку и ½ бут. краснаго вина. Въ процѣженный сквозь сито соусъ прибавляютъ мясного бульона, нѣсколько можжевелевыхъ ягодъ и нѣсколько шампиньоновъ.

Зайца приготовляютъ еще такимъ образомъ: растапливаютъ ¼ ф. свѣжаго нарѣзаннаго ломтиками шпика и, какъ только начнетъ зарумяниваться, кладутъ ¼ ф. масла, а затѣмъ нарѣзаннаго ломтиками зайца; посыпавъ его солью тушатъ на слабомъ огнѣ, зарумянивая и часто поворачивая вилкой. Потомъ посыпаютъ мукой, кладутъ нѣсколько маленькихъ луковицъ или 5—6 шарлотокъ, тушатъ короткое время, прибавляютъ 4 зерна перца, 2 гвоздики, пучекъ листьевъ петрушки, 1 бут. бульона и продолжаютъ тушить, пока мясо не сдѣлается мягкимъ. Напослѣдокъ въ соусъ прибавляютъ ½ бут. хоро-

шаго, краснаго вина, варятъ чтобы загустѣлъ и обливаютъ положенное на блюдо мясо. Гарнируютъ мелкимъ поджареннымъ картофелемъ и кромѣ того подаютъ тушеную красную капусту.

Еще способъ приготовленія: срѣзаютъ съ обѣихъ сторонъ филеи и кладутъ ихъ на 3 часа въ маринадъ изъ краснаго вина съ нѣсколькими зернами бѣлаго перца; затѣмъ шпигуютъ полосками трюфелей и шпика, кладутъ въ ложку масла, зарумяненнаго въ англійской глазированной посудѣ и, вливъ говяжьяго бульона и 2 ложки мадеры, тушатъ до мягкости, а напослѣдокъ слегка посыпаютъ поджаренной мукой. Вмѣсто зайца можно взять мясо козули или лося, но въ такомъ случаѣ надо мариновать не въ винѣ, а въ уксусѣ съ можжевелевыми ягодами, англійскимъ и простымъ перцемъ. Для тушенія берутъ по равной части сметаны и мясного бульона.

№ 84. Заяцъ, тушеный по-фински.

Отрубивъ ноги, шпигуютъ (или оставляютъ ненашпигованнымъ) филей молодаго, очищеннаго отъ пленокъ зайца, посыпаютъ солью и кладутъ въ глиняный горшокъ, который своей величиною долженъ совершенно подходить къ жаркому. Наполнивъ горшокъ сметаной, накрываютъ крышкой и ставятъ, на 2 часа въ довольно горячую печь, ни разу не мѣшая. Передъ подачей зайца разрѣзаютъ уже извѣстнымъ образомъ. Для жаренія стараго зайца надо 3 часа.

№ 85. Заяцъ, тушеный по-англійски.

У хорошо вычищеннаго зайца отрубаютъ ноги; филей нарѣзаютъ маленькими кусочками и кладутъ въ муравленный горшокъ, прибавляютъ цедру и сокъ изъ $^1/_3$ лимона, $^1/_4$ фун. зарумяненнаго масла, 1 луковицу нашпигованную 2 гвоздиками, $^1/_4$ бут. бѣлаго портвейна, пучекъ душистыхъ травъ (эстрагона, петрушки, шнитлука, укропа) и немного соли. Плотно накрытый горшокъ ставятъ въ кастрюлю, въ которой налито большое количество кипятку, и задвигаютъ все вмѣстѣ въ печь, гдѣ и оставляютъ 2 часа. Какъ только испарится вода, надо, тотчасъ же долить кастрюлю. Черезъ 2 часа вынимаютъ гор-

шокъ изъ печи и выкладываютъ мясо на блюдо; соусъ подправляютъ слегка краснымъ кулисомъ и обливаютъ жаркое.

№ 86. Задняя часть козули, тушеная по-нѣмецки.

У хорошо вылежавшейся козули отдѣляютъ острымъ ножемъ кожу до самаго мяса и кладутъ его на 4—5 дней въ молоко или маринадъ, состоящій изъ уксуса и воды, взятыхъ поровну, 2 лавровыхъ листовъ, 7—8 зеренъ англійскаго перца, нѣсколькихъ шарлотокъ и нѣсколькихъ ломтиковъ лимона. Вынутое мясо часто прошпиговываютъ копченымъ шпикомъ тонкой шпиговкой. Если мясо было положено въ молоко, то его надо положить въ воду на $^1/_2$ часа. Въ чугунѣ зарумяниваютъ $^1/_2$ ф. масла, кладутъ нѣсколько ломтиковъ шпика и нашпигованную козулю, посыпанную солью. Тушатъ на слабомъ огнѣ, зарумянивая съ обѣихъ сторонъ. Смѣшиваютъ $1^1/_2$ фун. сметаны съ 1 бут. воды и постепенно поливаютъ этой смѣсью жаркое, употребляя каждый разъ по $^1/_4$ бут., пока мясо не будетъ мягкимъ. Послѣ чего прибавляютъ еще 1 ф. сметаны и тушатъ короткое время; готовое мясо нарѣзаютъ тонкими кусками, гарнируютъ жаренымъ картофелемъ или шампиньонами и подаютъ съ салатомъ. Въ оставшійся соусъ прибавляютъ 2 лож. холодной воды, чтобы не былъ маслянистымъ и проваривают.

По-австрійски тушатъ вмѣстѣ съ кореньями. Когда мясо пожарилось уже часъ, кладутъ $^1/_2$ моркови, $^1/_2$ петрушки, $^1/_4$ сельдерея и нѣсколько шарлотокъ, все мелко нарѣзанное. Снявъ жиръ, протираютъ соусъ сквозь сито и провариваютъ со сметаной или бѣлымъ виномъ. Жаркое гарнируютъ на блюдѣ паштетнымъ тѣстомъ, клецками изъ печенки и небольшимъ количествомъ картофеля. Подается какой-нибудь салатъ.

№ 87. Задняя часть козули, тушеная по-французски.

Очищенную отъ кожи и нашпигованную заднюю часть козули кладутъ на 3 дня въ маринадъ, состоящій изъ $^1/_4$ бут. прованскаго масла, нѣсколькихъ шарлотокъ, 2 лавровыхъ листовъ, небольшого количества тиміана, нѣсколькихъ зеренъ перца и небольшого количества муки. Черезъ 3 дня надо

перевернуть мясо и оставить въ маринадѣ еще на 3 дня. Тушатъ въ глазированной англійской посудѣ, подливая маринадъ. Соусъ проваривають съ чашкой краснаго бульона и подправляютъ ложкой поджаренной муки.

№ 88. Оленина, тушеная по-англійски.

Очищенную заднюю часть оленя кладутъ въ горшокъ вмѣстѣ съ нѣсколькими зернами англ. и бѣлаго перца, нѣсколькими ломтиками лимона, можжевелевыми ягодами и шарлотками и заливаютъ бѣлымъ виномъ съ водой, взятыхъ по равной части. Вынимаютъ по прошествіи 2—3 дней и процѣживаютъ жидкость, а мясо тушатъ въ 1/2 ф. масла, крѣпкомъ бульонѣ, свареннομъ изъ мяса или дичи, совершенно также, какъ козулю. Готовое жаркое глазируютъ соусомъ. Подаютъ салатъ изъ смородины.

№ 89. Тушеное мясо лося.

У хорошо вылежавшагося лося вырубаютъ изъ задней части средній кусокъ, который лучше всего годится для такого блюда, чисто обмываютъ его и затѣмъ кладутъ на 3 дня въ смѣсь изъ уксуса пополамъ съ водою или въ вино пополамъ съ водою и ставятъ въ холодное мѣсто. Передъ тѣмъ какъ положить въ маринадъ, мясо выбиваютъ деревяннымъ молоткомъ, шпигуютъ и сильно посыпаютъ солью. Въ глазированную англійскую посуду кладутъ 1/4 ф. нарѣзаннаго ломтиками шпика и даютъ растопиться, затѣмъ прибавляютъ 1/2 ф. масла и даютъ вскипѣть. Вынутое изъ маринада мясо кладутъ въ кипящее масло, посыпаютъ солью, тушатъ на слабомъ огнѣ, хорошо зарумянивая со всѣхъ сторонъ, поливаютъ 1 бут. приготовленной кипящей воды, перемѣшанной съ маринаднымъ виномъ, оставляя мясо накрытымъ до тѣхъ поръ, пока оно не сдѣлается мягкимъ; мясо часто поворачиваютъ вилкой и, наконецъ, посыпаютъ ложкой муки. Въ процѣженный сквозь сито соусъ можно прибавить мелко нарѣзанныхъ трюфелей. Мясо нарѣзаютъ, противъ волоконъ, тонкими ломтями. Вмѣсто вина въ соусъ можно положить сметану. Подаютъ какой угодно салатъ.

№ 90. Тушеный лось.

Берутъ совершенно такой же кусокъ, какъ только что описано, кладутъ его на блюдо съ маринадомъ, состоящимъ изъ пучка душистыхъ травъ, ломтиковъ лимона, нѣсколькихъ можжевелевыхъ ягодъ, англ. и простого перца, 2-хъ частей уксуса и 1-й части воды или бѣлаго вина и ставятъ на 2 дня въ холодное мѣсто. Въ чугунѣ зарумяниваютъ $^1/_2$ масла, кладутъ мясо и тушатъ на слабомъ огнѣ, слегка зарумянивая. Кипятятъ вмѣстѣ маринадную жидкость, 1 бут. хорошаго мясного бульона и $^1/_2$ бут. краснаго вина и вливаютъ по $^1/_4$ бут., пока накрытое жаркое не сдѣлается мягкимъ, послѣ чего его слегка посыпаютъ мукой. Въ другомъ родѣ маринадъ для лося приготовляютъ изъ краснаго вина, нѣсколькихъ гвоздикъ, 10 зеренъ перца, нѣсколькихъ шарлотокъ и можжевелевыхъ ягодъ. Въ такомъ маринадѣ мясо оставляютъ на 8 дней.

№ 91. Тушеная говядина.

Берутъ хорошій жирный кусокъ отъ толстаго филея (отъ 2—3 годовалой коровы) въ 10—15 ф., даютъ ему полежать 3—4 дня, очищаютъ отъ всѣхъ излишнихъ пленокъ, осторожно выбиваютъ деревяннымъ молоткомъ, моютъ холодною водою, шпигуютъ тонкими кусочками шпика а, кто желаетъ, можетъ положить дня на два въ маринадъ, изъ вскипяченнаго пополамъ съ водою уксуса, вмѣстѣ съ 6 зерн. англ. перца и 2 лавровыми листами. Маринаду даютъ остыть и тогда заливаютъ мясо. Вынутое изъ маринада мясо тушатъ на слабомъ огнѣ въ 1 ф. масла въ хорошо вычищенномъ котлѣ и зарумяниваютъ со всѣхъ сторонъ до свѣтлаго колера. Приготовивъ заранѣе 1 бут. слегка посоленнаго кипятку, подливаютъ его въ мясо и, какъ только выкипитъ, подливаютъ снова, пока жаркое не сдѣлается мягкимъ (его слѣдуетъ часто переворачивать вилкой). Надо обращать большое вниманіе на то, чтобы мясо не подгорѣло. Когда мясо наполовину прожарится, прибавляютъ $^1/_2$ чашки замаринованныхъ шарлотокъ и столько же маленькихъ бѣлыхъ луковицъ. Жаркое нарѣзаютъ, противъ волоконъ, тонкими ломтями и поливаютъ ихъ горя-

чимъ соусомъ. Къ жаркому подаютъ хорошіе соленые огурцы и жареный картофель.

№ 92. Мясо, тушеное съ пивомъ.

Кусокъ отъ толстаго филея шпигуютъ шпикомъ и лукомъ, кладутъ въ глазированный горшокъ, вмѣстѣ съ англ. и бѣлымъ перцемъ, 3 лавровыми листами и небольшимъ количествомъ эстрагона, заливаютъ уксусомъ пополамъ съ пивомъ и ставятъ на 8 дней въ прохладное мѣсто. Вынутое изъ маринада мясо посыпаютъ солью, кладутъ въ глазированную англ. посуду, въ которой вскипячено ½ ф. масла, ставятъ въ очень горячую печку, гдѣ даютъ хорошо зарумяниться, часто поворачивая вилкой, затѣмъ вливаютъ постепенно маринадъ, пока мясо не сдѣлается мягкимъ. Соусъ подправляютъ краснымъ мучнымъ соусомъ. Жаркое нарѣзаютъ тонкими ломтями, противъ волоконъ, поливаютъ горячимъ соусомъ и подаютъ горячимъ на столъ вмѣстѣ съ салатомъ, mixed-pickles или огурцами.

№ 93. Тушеная говядина по русски.

Такое-же нашпигованное, какъ въ № 87, мясо посыпаютъ солью, кладутъ въ ½ ф. вскипяченнаго масла и тушатъ на слабомъ огнѣ, зарумянивая со всѣхъ сторонъ; кладутъ полную чашку шарлотокъ, 2 лавровыхъ листа, 3—4 зерна англ. перца, 1 чашку нашинкованной тонкими полосками моркови, безъ сердцевины, и столько же петрушки и сельдерея. Подливаютъ постепенно 1 чашку хорошаго кваса пополамъ съ мяснымъ бульономъ, пока накрытое мясо и коренья не будутъ мягкими. Соусъ варятъ до густоты, прибавивъ краснаго мучного кулиса и 1 чашку сметаны. Гарнируютъ различными тушеными овощами и подаютъ салатъ изъ огурцовъ.

Жаркое можно также тушить въ хорошо глазированной англ. посудѣ въ маслѣ, вскипяченномъ на слабомъ огнѣ, вмѣстѣ съ нѣсколькими ломтиками ветчины, луковицей, солью, нѣсколькими зернами перца, 1 маленькой ложкой шнитлука и 1 чашкой нарѣзанной моркови. Прибавляя постепенно: 1 ф. сметаны, ¼ бут. краснаго вина и ¼ бут. мясного бульона, тушать жаркое въ довольно горячей печкѣ, пока не будетъ

готово. Въ соусъ также можно положить лимоннаго сока. Какъ только мясо зарумянится, можно прибавить ½ чашки очищенныхъ, нарѣзанныхъ ломтиками, огурцовъ безъ зеренъ, облить мясо рюмкой рома и тушить до готовности, прибавивъ нѣсколько зеренъ англ. и простого перца; въ такомъ случаѣ не надо класть никакихъ кореньевъ. Соусъ подправляютъ 1 чашкой натертаго чернаго хлѣба и небольшимъ количествомъ пфеферкухеновъ и подливаютъ 1 стаканъ краснаго вина.

№ 94. Тушеное мясо по-польски.

Въ глубокую сковороду кладутъ вылежавшійся, очищенный отъ пленокъ, выбитый, нашпигованный кусокъ мяса (см. № 87) и поливъ обильно масломъ, ставятъ въ печь и жарятъ, хорошо зарумянивая съ обѣихъ сторонъ. Потомъ поливаютъ 1 бут. крѣпкаго бульона, свареннаго съ кореньями, и жарятъ, часто поливая соусомъ, пока мясо не будетъ готово. Для жаркого приготовляютъ слѣдующій соусъ: снявъ съ подливки жиръ кладутъ въ нее ½ чашки шарлотокъ, 1 лож. толченыхъ сухарей, ¼ бут. краснаго вина, 2 гвоздики, ½ бут. мясного бульона и немного лимоннаго сока; все это варятъ ½ часа, протираютъ сквозь сито и, вливъ ¼ бут. бѣлаго вина, подаютъ къ жаркому. Можно подать также жареный картофель.

№ 95. Тушеное мясо по-французски.

На блюдо кладутъ очищенный отъ пленокъ, нашпигованный кусокъ мяса (см. № 87), поливаютъ ¼ бут. прованскаго масла, сокомъ изъ 1 лимона; кладутъ нѣсколько шарлотокъ, 1 лавровый листъ, немного чесноку, немного петрушки (все должно быть нарѣзано мелко), нѣсколько зеренъ крупно истолченнаго простого и англійскаго перца, немного соли и оставляютъ въ такомъ видѣ на 12 час. Послѣ чего мясо вытираютъ чистымъ полотенцемъ и жарятъ на вертелѣ, что гораздо лучше жаренія на сковородѣ. Жарятъ почти около 3 часовъ. Передъ тѣмъ какъ жарить мясо, надо его обернуть въ намазанную масломъ бумагу и жарить на сильномъ огнѣ, хорошо подрумянивая. Стекшій соусъ провариваютъ съ рублеными шарлотками, небольшимъ количествомъ перца, 1 лож. уксуса,

1 чашкой говяжьяго бульона и подправляютъ маленькой лож. краснаго мучного соуса.

№ 96. Жареная говядина по-итальянски.

Хорошо вылежавшійся кусокъ мяса (см. № 87) выбиваютъ, наполовину плоско, деревяннымъ молоткомъ, шпигуютъ кусочками сарделекъ, чесноку и шпика, посыпаютъ простымъ перцемъ, немного англійскимъ перцемъ и солью, свертываютъ, плотно завязываютъ, кладутъ въ глазированный англійскій горшокъ и, прибавивъ $^1/_4$ ф. зарумяненнаго масла и $^1/_2$ бут. краснаго вина, обмазываютъ хлѣбнымъ тѣстомъ и ставятъ на 3 часа въ горячую печь. Вынувъ горшокъ изъ печи, вливаютъ 1 чашку мясного бульона и тушатъ еще немного въ закрытомъ горшкѣ. Соусъ подправляютъ поджаренной мукой. Къ жаркому подаютъ рисъ, вареные макароны и соусъ изъ томатовъ.

№ 97. Жареная говядина по-португальски.

Вылежавшійся, слегка выбитый, очищенный отъ пленокъ, кусокъ филея фунтовъ 10—12 (см. № 87) шпигуютъ тонкими полосками шпика, натираютъ простымъ и англійскимъ перцемъ, 2 гвоздиками, солью и отставляютъ часа на два. Затѣмъ кладутъ въ зарумяненное на сковородѣ масло, жарятъ $^1/_2$ часа, зарумянивая со всѣхъ сторонъ, потомъ посыпаютъ въ $^1/_8$ дюйма толщиною ржаной мукою и жарятъ въ печи, заколеровывая. Послѣ чего мясо перекладываютъ въ англійскій глазированный горшокъ, обливаютъ уксусомъ пополамъ съ бульономъ и, прибавивъ еще нѣсколько ломтиковъ лимона, тушатъ до мягкости, часто посматривая. Въ соусъ прибавляютъ стаканъ вина и 2 лож. пюре изъ томатовъ и увариваютъ до густоты. Жаркое гарнируютъ макаронами и жаренымъ картофелемъ. Это жаркое можно приготовить какъ дичь.

№ 98. Запеченная говядина по-англійски.

Холодное тушеное мясо нарѣзаютъ тонкими ломтиками и укладываютъ рядами въ бѣлую, смазанную масломъ, глиняную форму, посыпаютъ толчеными сухарями, немного солятъ и при-

бавляютъ еще нарѣзанной, тонкими полосками, проросшей жиромъ ветчины, 3 мелко изрѣзанныя луковицы, сваренныя въ маслѣ до мягкости, нашинкованную узкими полосками, мягко сваренную морковь (безъ сердцевины), мелко нарѣзанныхъ листьевъ петрушки, немного простого перца и немного толченыхъ сухарей. Затѣмъ обливаютъ смѣсью изъ 3 желтковъ, 1 маленькой ложки муки, 1 чашки бульона, 1 чашки бѣлаго вина и, поставивъ въ печь, пекутъ 1 часъ, хорошо подрумянивая сверху.

№ 99. Охотничье жаркое.

Берутъ 10-фунтовый, хорошо вылежавшійся, кусокъ сѣка горбушки, снимаютъ пленку и плоско выбиваютъ деревяннымъ молоткомъ. 10 желтковъ перемѣшиваютъ съ ложкой мелко нарѣзаннаго шнитлука, 1 ф. сметаны, 1 чайной ложкой перца, $^3/_4$ ф. мелко нарѣзанной сырой ветчины, проросшей жиромъ и 1 чашкой натертой черствой булки, эту смѣсь намазываютъ въ палецъ толщиною на плоско выбитое мясо, солятъ слегка и, свернувъ въ трубку, крѣпко зашиваютъ и жарятъ на сковородѣ въ обильномъ количествѣ зарумяненнаго масла. Когда мясо зарумянится со всѣхъ сторонъ, прибавляютъ 1 бут. говяжьяго бульона и жарятъ часто поливая. Передъ тѣмъ, какъ начать поливать мясо, его нужно слегка посыпать мукой. Соусъ подправляютъ чашкой сметаны и варятъ густымъ.

№ 100. Тушеная говядина по-англійски.

Свернутый и зашитый кусокъ мяса (какъ въ № 99) кладутъ въ кастрюлю на рядъ ломтиковъ шпика, посыпаютъ солью, вливаютъ 1 бут. мясного бульона, обкладываютъ морковью, нарѣзанною маленькими ломтиками, прибавляютъ еще $^1/_2$ сельдерея, нѣсколько шарлотокъ, 8 зеренъ англійскаго перца, немного эстрагона и, накрывъ, тушатъ до мягкости. Какъ только мясо сдѣлалось мягкимъ, его перекладываютъ въ зарумяненное въ другой кастрюлѣ масло и, подрумянивъ, прибавляютъ соуса.

Можно тушить мясо еще слѣдующимъ образомъ. Нашпигованное трюфелями и копченымъ шпикомъ мясо поджариваютъ

въ кастрюлѣ, въ обильномъ количествѣ масла, зарумянивая со всѣхъ сторонъ, и затѣмъ, прибавляютъ нѣсколько ломтиковъ шпика, 1 бут. бѣлаго вина, $^1/_2$ бут. мясного бульона, немного соли, 1 луковицу, 1 маленькую нашинкованную узкими полосками морковь, нѣсколько бѣлаго и 3 зерна англ. перца и тушатъ мясо, часто переворачивая. Напослѣдокъ вливаютъ 1 стаканъ мадеры, разрѣзаютъ мясо тонкими ломтями и подаютъ на столъ.

Тушеное мясо съ телячьими ножками. Берутъ 8—10 ф. отъ ссѣка горбушки и кладутъ на 4—6 дней въ маринадъ, состоящій изъ уксуса, смѣшаннаго пополамъ съ водою, англійскаго перца, 2 лавровыхъ листовъ, нѣсколькихъ шарлотокъ и двухъ очищенныхъ ломтиковъ лимона. Передъ жареніемъ, если желаютъ, могутъ нашпиговать кусочками свѣжаго шпика. Зарумянивъ въ чугунѣ $^1/_4$ ф. масла, кладутъ мясо и тушатъ на слабомъ огнѣ, хорошо подрумянивая; прибавляютъ затѣмъ 2 телячьихъ ножки, разрубленныхъ пополамъ, вливаютъ 1 бут. маринада, посыпаютъ солью, кладутъ 1 луковицу, 3—4 зерна англійскаго перца и, накрывъ, тушатъ на слабомъ огнѣ, пока мясо не будетъ мягкимъ. Если желаютъ, то въ половинѣ жаренія, могутъ влить $^1/_4$ бут. краснаго вина. Снявъ жиръ, процѣживаютъ соусъ сквозь сито и подаютъ вмѣстѣ съ жаренымъ картофелемъ къ жаркому.

Boeuf à la mode (шпигованная говядина). Берутъ не особенно жирное мясо отъ середки огузка, вырѣзаютъ большую кость, шпигуютъ тоненькими полосками шпика и трюфелей и, свернувъ мясо, перевязываютъ крѣпко. Въ подходящемъ эмалированномъ горшкѣ зарумяниваютъ до свѣтлаго колера $^1/_4$ ф. масла, кладутъ въ него нѣсколько ломтиковъ шпика, а на него мясо и, посыпавъ солью, покрываютъ еще шпикомъ и накрывъ ставятъ въ не очень горячую печь. Тушатъ потихоньку постепенно подливая $^1/_2$ бут. бульона. Когда мясо будетъ мягкимъ, его вынимаютъ, а въ соусъ прибавляютъ (если желаютъ) $^1/_4$ бут. мадеры и немного лимонной цедры и снимаютъ жиръ. Нарѣзанное красивыми кусками мясо укладываютъ въ видѣ цѣльнаго жаркаго и подаютъ съ тушеными каштанами, картофелемъ и макаронами. Можно подать соусъ изъ томатовъ.

Мясо можно приготовить нешпигованнымъ, а только про-

сто перевязать его покрѣпче. Зарумянивъ $^1/_4$ ф. масла, кладутъ въ него 1 ф. нарѣзанной кусочками постной телятины, нѣсколько ломтиковъ шпика, а на нихъ перевязанное мясо; затѣмъ вливаютъ 1 бут. бульона, смѣшаннаго пополамъ съ бѣлымъ виномъ, кладутъ 5 зеренъ англійскаго и 5 простого перца, 1 луковицу, зеленой петрушки и, накрывъ, тушатъ 2 часа. Съ соуса снимаютъ жиръ а затѣмъ процѣживаютъ. Къ жаркому подаются овощи.

№ 101. Говядина, зажаренная въ родѣ дичи.

Вырѣзку отъ молодой скотины нарѣзаютъ такими кусками, какъ у дичи средней величины, выбиваютъ ихъ деревяннымъ молоткомъ, прошпиговываютъ полосками шпика и кладутъ въ большое количество растопленнаго въ кастрюлѣ масла; покрывъ кастрюлю, жарятъ, зарумянивая, на слабомъ огнѣ. Прибавляя постепенно 1 бут. воды, немного соли, напослѣдокъ чашку сметаны, жарятъ мясо, часто переворачивая. Готовое мясо нарѣзаютъ тонкими кусками, кладутъ на блюдо и подаютъ съ салатомъ или овощами.

№ 102. Телятина, зажаренная въ родѣ дичи.

Вырѣзанную изъ задней части телятины мякоть (фрикандо) разрѣзаютъ въ длину пополамъ, ошпариваютъ водою и шпигуютъ тонкими полосками шпика. Въ кастрюлю вливаютъ $^1/_2$ ф. растопленнаго, но не зарумяненнаго масла, кладутъ телятину, поджариваютъ на слабомъ огнѣ, зарумянивая, затѣмъ прибавляютъ $^1/_4$ бут. горячей воды, 3 зерна англійскаго перца, а напослѣдокъ чашку сметаны и жарятъ, пока не будетъ совершенно готово. Мясо нарѣзаютъ въ родѣ дичи, кладутъ на блюдо и гарнируютъ жаренымъ картофелемъ. Если желаютъ, то могутъ положить въ соусъ нѣсколько маленькихъ ложекъ капорцевъ.

№ 103. Жареная телячья грудинка.

Съ чисто обмытой холодною водою и ошпаренной телячьей грудинки снимаютъ всѣ пленки и, разрубивъ мясо на маленькіе куски, кладутъ въ кастрюлю, въ которой вскипячена хоро-

шая ложка масла, и жарятъ, зарумянивая. Соусъ проваривают съ одной чашкой сметаны. Вмѣсто сметаны для жаренія можно взять $^1/_2$ бут. слабаго чернаго пива. Къ жаркому подаютъ жареный картофель или цвѣтную капусту

№ 104. Баранина, зажаренная въ видѣ дичи.

Берутъ хорошую заднюю часть баранины, коротко отрубаютъ длинную кость, удаляютъ всѣ пленки и жиръ, слегка выбиваютъ деревяннымъ молоткомъ, шпигуютъ мелко нарѣзаннымъ шпикомъ, кладутъ на блюдо и заливаютъ смѣсью уксуса пополамъ съ водою такимъ образомъ, чтобы мясо было вполнѣ покрыто, и оставляютъ въ такомъ видѣ на 2 дня. Вынувъ, кладутъ въ котелъ для тушенія, въ который положена хорошая ложка масла, посыпаютъ солью и тушатъ до мягкости на слабомъ огнѣ, постепенно подливая маринадный сокъ или мясной бульонъ. Затѣмъ прибавляютъ 1 чашку сметаны и провариваютъ соусъ. Жаркое нарѣзаютъ на блюдѣ тонкими ломтиками. Рѣзать надо противъ волоконъ. Подаютъ на столъ вмѣстѣ съ салатомъ.

№ 105. Баранина, тушеная съ краснымъ виномъ.

Баранину поджариваютъ до свѣтлаго колера, часто пере. ворачивая, а затѣмъ тушатъ съ $^1/_2$ бут. краснаго вина, $^1/_2$ бут- воды или мясного бульона и 1 чашкой уксуса, 3 гвоздиками и небольшимъ количествомъ соли; тушить надо на слабомъ огнѣ, въ закрытой посудѣ. Соусъ подправляютъ небольшимъ количествомъ поджаренной муки. Жаркое нарѣзаютъ противъ волоконъ тонкими ломтями и подаютъ съ жаренымъ картофелемъ и салатомъ.

№ 106. Тушеная баранина.

Изъ обѣихъ заднихъ ногъ вырѣзаютъ мясо, выбиваютъ его деревяннымъ молоткомъ, чисто моютъ, шпигуютъ тонко-нарѣзаннымъ шпикомъ и кладутъ въ кастрюлю въ столовую ложку растопленнаго масла. Баранину часто переворачиваютъ и поджариваютъ до свѣтлаго колера. Затѣмъ подливаютъ $^1/_4$ бут. бѣлаго портвейна, смѣшаннаго съ 1 бут. воды и дожариваютъ

баранину, часто переворачивая; подливать надо по стакану. Въ соусъ всыпаютъ немножко муки. Мясо нарѣзаютъ тонкими ломтями и подаютъ съ овощами.

№ 107. Жареная телячья печенка.

Снявъ пленку и тщательно очистивъ отъ желчи, кладутъ печенку на 24 часа въ вскипяченное молоко; вынувъ, обмываютъ какъ можно лучше и шпигуютъ свѣжимъ, мелко нарѣзаннымъ шпикомъ; затѣмъ завертываютъ въ почечный жиръ и жарятъ 1/2 часа въ кастрюлѣ въ 1 ложкѣ масла, постепенно подливая 1 чашку бульона; посыпавъ бѣлымъ перцемъ продолжаютъ жарить, пока печенка не сдѣлается мягкой; тогда вливаютъ 1 стаканъ бѣлаго вина, заправляютъ соусъ сметаной и подаютъ къ жаркому вмѣстѣ съ картофелемъ. Если желаютъ, то могутъ положить въ соусъ нѣсколько шарлотокъ, англійскаго и простого перца, а вмѣсто вина нѣсколько ломтиковъ лимона. Также можно положить нѣсколько ломтиковъ поджареннаго шпика въ масло, въ которомъ жарится печенка. Въ соусъ можно положить 1 чашку мелко нарѣзанныхъ тушеныхъ шампиньоновъ или капорцевъ.

Другой способъ приготовленія заключается въ томъ, что вынутую изъ молока, очищенную отъ пленокъ и жилокъ печенку, чисто обмываютъ, нарѣзаютъ не особенно тонкими ломтями, посыпаютъ ихъ солью, бѣлымъ перцемъ и валяютъ сначала въ разболтанномъ яйцѣ а потомъ въ сухаряхъ, смѣшанныхъ наполовину съ мукою; положивъ на сковороду въ зарумяненное масло, жарятъ до готовности, заколеровывая съ обѣихъ сторонъ. Изъ оставшагося масла варятъ съ прибавкою сметаны густой соусъ и подаютъ къ печенкѣ.

По англійскому способу приготовляютъ такимъ образомъ: ломтики копченой ветчины поджариваютъ, зарумянивая съ обѣихъ сторонъ, до свѣтлаго колера и каждый ломтикъ гарнируютъ ломтикомъ печенки, а блюдо—ломтиками лимона. Соусъ провариваютъ съ бульономъ, небольшимъ количествомъ бѣлаго перца и изрубленными тушеными шампиньонами и слегка подправляютъ мукою.

Молодой бычій языкъ, ошпаренный и очищенный отъ кожи, можетъ быть приготовленъ совершенно также какъ печенка.

№ 108. Жареный телячій языкъ и жареное сладкое мясо.

Ошпаривъ и снявъ кожу съ телячьихъ языковъ шпигуютъ ихъ кусочками свѣжаго несоленаго шпика, нарѣзаютъ ломтиками, валяютъ сначала въ растопленномъ маслѣ или разболтанномъ желткѣ а потомъ въ сухаряхъ, смѣшанныхъ пополамъ съ мукою, и кладутъ на сковороду въ обильное количество масла; жарятъ на слабомъ огнѣ, пока не будутъ мягкими и не зарумянятся до свѣтлаго колера. Подаютъ къ овощамъ какъ гарниръ. Можно подать также съ соусомъ изъ капорцевъ и поджареннымъ картофелемъ, или съ соусомъ изъ сметаны или томатовъ, а также съ картофельнымъ пюре или даже просто съ отваренньмъ картофелемъ.

Жареное сладкое мясо. Для жаренія необходимо брать большіе куски, такъ какъ маленькіе нельзя разрѣзать. Мясо ошпариваютъ водой, снимаютъ пленку, разрѣзаютъ въ длину на тонкіе ломтики, посыпаютъ ихъ слегка бѣлымъ перцемъ и солью, валяютъ сначала въ разболтанномъ яйцѣ, затѣмъ въ толченыхъ сухаряхъ, смѣшанныхъ пополамъ съ мукою и кладутъ на сковороду въ растопленное масло. Зажаренное и подрумяненное съ обѣихъ сторонъ до свѣтлаго колера, сладкое мясо подаютъ, какъ гарниръ, ко всѣмъ свѣжимъ овощамъ. Сладкое мясо можно нарѣзать ломтиками и проварить ихъ въ кипящемъ жиру. Такое мясо идетъ для гарнира къ овощамъ.

Сладкое мясо можно также нашпиговать маленькими кусочками шпика и сарделекъ. По-итальянски, подаютъ нашпигованное сладкое мясо съ жаренымъ картофелемъ и соусомъ изъ томатовъ. Сладкое мясо подается къ завтраку.

№ 109. Отбивныя телячьи котлеты (рис. 47).

Разрубивъ теленка въ длину на 2 равныя части, отдѣляютъ филеи, оставляя ребрышки въ 2 дюйма длиною; мясо очищаютъ отъ пленокъ, жилъ и излишнихъ костей, и боль-

шимъ поварскимъ ножемъ отдѣляютъ котлеты, оставляя на каждой по косточкѣ; котлеты выбиваютъ съ обѣихъ сторонъ деревяннымъ молоткомъ, чтобы сдѣлать ихъ полуплоскими, посыпаютъ солью и бѣлымъ перцемъ и придаютъ ножемъ красивую форму. Котлеты валяютъ сперва въ желткѣ, разболтанномъ въ 2 ложкахъ бульона а потомъ въ толченыхъ сухаряхъ и мукѣ (вмѣсто желтка можно взять растопленное масло); уложивъ на сковороду, съ обильнымъ количествомъ масла, зажариваютъ, подрумянивая. Котлеты кладутъ на блюдо, косточ-

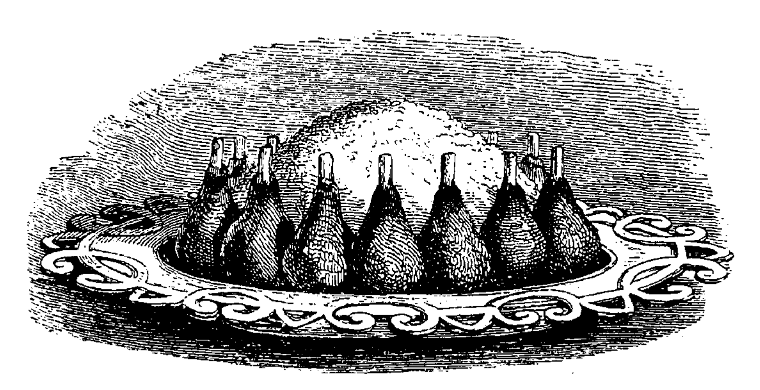


Рис. 47. Блюдо съ отбивными телячьими котлетами.

ками въ одну сторону и украшаютъ каждую косточку красивой розеткой изъ бѣлой бумаги. Въ оставшійся соусъ кладутъ ложку подрумяненнаго масла, вливаютъ 1 чашку телячьяго бульона, потомъ 1 рюмку мадеры или бѣлаго портвейна, 1 ложку краснаго мучного соуса и, проваривъ, подаютъ къ котлетамъ. Въ соусъ можно прибавить 1 ложку трюфельной или шампиньонной эссенціи или же 1 ст. ложку мелко изрубленныхъ трюфелей или шампиньоновъ. Масло можно проварить просто только съ 1 чашкой сметаны. Такимъ же образомъ приготовляютъ отбивныя котлеты, взятыя отъ молодой свиньи. Гарнируютъ овощами.

№ 110. Нашпигованныя трюфелями телячьи котлеты.

Только что описанныя котлеты посыпаютъ солью и бѣлымъ перцемъ и шпигуютъ каждую котлету 4—5 мелконарѣзанными

кусочками трюфелей. Котлеты валяють сначала въ растопленномъ маслѣ, затѣмъ въ мукѣ и толченыхъ сухаряхъ и зажариваютъ на слабомъ огнѣ, хорошо зарумянивая съ обѣихъ сторонъ. Зарумяненныя котлеты складываютъ на согрѣтое блюдо и ставятъ въ теплое мѣсто. Въ отдѣльной кастрюлѣ приготовляютъ слѣдующій соусъ: 1 стак. портвейна, $^1/_4$ бут. хорошаго бульона и масло, оставшееся изъ подъ котлеть, подправляютъ настолько краснымъ мучнымъ кулисомъ, чтобы получился полугустой соусъ, который и подаютъ къ котлетамъ.

Эти же котлеты можно нашпиговать также тонкими полосками сарделекъ и шпика, посыпать мелко изрубленными шарлотками, листьями петрушки и небольшимъ количествомъ бѣлаго перца, окропить лимоннымъ сокомъ и дать постоять въ такомъ видѣ нѣсколько часовъ. Жарятъ совершенно такъ же, какъ было сказано выше.

Телячьи котлеты съ начинкой. Только что описанныя котлеты можно приготовить съ начинкой. Котлету разрѣзаютъ острымъ ножемъ, не прорѣзая до самаго конца и на одну половину кладутъ ложку начинки, приготовленной изъ телятины или курицы, затѣмъ обравниваютъ и сглаживаютъ, накрываютъ другой половиной, которую прикалываютъ тонкой деревянной шпилькой, чтобы не разошлось. Начиненныя котлеты кладутъ рядкомъ въ кипящее масло, посыпаютъ слегка солью и, накрывъ кастрюлю, тушатъ на горячей плитѣ, зарумянивая съ обѣихъ сторонъ. Ложку раковаго масла провариваютъ съ 1 маленькой ложкой муки, разводятъ чашкой куринаго бульона и варятъ въ густой соусъ. Въ середину блюда кладутъ тушеный рисъ, а вокругъ него котлеты, предварительно поливъ ихъ ложкой раковаго соуса. Оставшійся раковый соусъ подаютъ къ столу. Это блюдо очень тонкое антреме.

Эти котлеты можно приготовить еще такимъ образомъ. Котлеты слегка прожариваютъ, вынимаютъ изъ соуса, валяютъ въ разболтанномъ желткѣ а потомъ въ толченыхъ сухаряхъ, смѣшанныхъ пополамъ съ мукою, кладутъ на сковороду въ кипящее масло и жарятъ на легкомъ огнѣ, зарумянивая до свѣт-

лаго колера. Въ толченые сухари можно положить маленькую ложку пармезана.

Тушеныя телячьи котлеты. Посоливъ съ обѣихъ сторонъ отбивныя котлеты (съ косточками) кладутъ въ кастрюлю въ кипящее масло и тушатъ на слабомъ огнѣ до мягкости, зарумянивая до свѣтлаго колера. Вынувъ котлеты, вливаютъ въ соусъ 1 лож. трюфельной эссенціи, 2—3 лож. бульона и проваривають все вмѣстѣ. Въ середину блюда кладутъ картофель, каштаны или зеленый горохъ, а вокругъ котлеты и подаютъ красный соусъ. Можно также подать пюре изъ шампиньоновъ.— Котлеты можно нашпиговать тонкими полосками шпика или трюфелей. Ихъ тушатъ 20—30 мин., затѣмъ вынимаютъ и даютъ остыть. При тушеніи котлетъ, въ масло можно положить ломтика два моркови, столько же сельдерея и 1 луковицу. Котлеты можно тушить въ такомъ же красномъ соусѣ, какъ для рагу. Подаютъ съ зажареннымъ картофелемъ и гарнируютъ кругомъ маленькими паштетами.

Телячьи котлеты въ сдобномъ тѣстѣ. Берутъ телячьи котлеты только нѣсколько меньшей величины, срѣзаютъ всю излишнюю кожу, оставляютъ косточку въ 2 дюйма длиной, придаютъ котлетамъ красивый видъ, слегка выбиваютъ ихъ, посыпаютъ перцемъ и солью, валяютъ сначала въ растопленномъ маслѣ, а затѣмъ въ истолченныхъ сухаряхъ, смѣшанныхъ пополамъ съ мукою, кладутъ на сковороду въ растопленное масло и жарятъ на слабомъ огнѣ 6 мин., слегка зарумянивая съ обѣихъ сторонъ и оставляя сырыми внутри. Затѣмъ ихъ выкладываютъ на блюдо и даютъ остыть. Приготовляютъ фаршъ изъ шампиньоновъ, трюфелей или раковъ и 20 зажаренныхъ устрицъ; все это мелко рубятъ и перемѣшиваютъ съ $^1/_8$ ф. растертаго масла, 2 ложками сметаны, 2 желтками, 1 лож. мелко истолченныхъ сухарей, небольшимъ количествомъ соли и щепоткой перца. Перемѣшиваютъ какъ можно лучше, чтобы была мягкая нѣжная масса. На каждую котлету кладутъ полную ложку этой массы и размазываютъ ее по всей котлетѣ. Тонко раскатавъ хорошее сдобное тѣсто, кладутъ на него котлеты фаршемъ на верхъ и защипываютъ надъ фаршемъ всѣ 4 края тѣста и дѣлаютъ розетку изъ тѣста. Сма-

завъ сверху яйцомъ, кладутъ завернутые въ тѣсто котлеты на сковороду и пекутъ $^3/_4$ часа въ довольно горячей печкѣ, зарумянивая до свѣтлаго колера. Выложивъ на блюдо, украшаютъ косточки бумажными розетками, гарнируютъ зеленой петрушкой и подаютъ къ котлетамъ раковый соусъ или свѣжій зеленый горохъ, тушеный въ маслѣ. Вмѣсто шампиньоновъ можно взять бѣлые грибы, тушеные въ маслѣ. Въ такомъ случаѣ не подаютъ раковаго соуса; къ зеленому гороху или цвѣтной капустѣ подается голландскій соусъ.

Можно приготовить начинку изъ трюфелей. 5 мелко изрубленныхъ трюфелей хорошо перемѣшиваютъ съ $^1/_4$ фун. растертаго до бѣла свѣжаго масла, $^1/_2$ ф. не слишкомъ кислой сметаны, 2 желтками, 8 лож. марсалы и 2—3 ложками истолченныхъ сухарей; этой массѣ даютъ немного постоять чтобы дать разбухнуть толченымъ сухарямъ и, слегка посоливъ, намазываютъ (какъ было уже выше сказано) на котлеты. Къ нимъ подаютъ винный соусъ. — Для раковой начинки надо мелко изрубить 30 очищенныхъ раковыхъ шеекъ, а изъ остатковъ приготовить раковое масло. Хорошую ложку готоваго раковаго масла растираютъ съ $^1/_8$ ф. свѣжаго масла и смѣшиваютъ съ $^1/_4$ бут. сливокъ, 1 цѣльнымъ яйцомъ, 1 желткомъ, кускомъ намоченной въ бульонѣ и на половину отжатой булки въ 1 дюймъ толщиною и изрубленными раковыми шейками. Все это хорошо перемѣшиваютъ въ полугустую массу и намазываютъ на котлеты. Вмѣсто размоченной въ бульонѣ булки можно положить 3 полныя ложки густо свареннаго риса. Ко всѣмъ такимъ начиненнымъ котлетамъ можно подать соусъ изъ капорцевъ. Вмѣсто котлетъ изъ телятины можно съ такимъ же фаршемъ приготовить котлеты изъ баранины. Только онѣ должны быть бѣлыя, отъ молодаго животнаго, такъ какъ отъ стараго— онѣ не будутъ вкусны. Бараньи котлеты будутъ вкуснѣе, если ихъ замариновать предварительно. Маринадъ приготовляютъ изъ бѣлаго вина пополамъ съ водою и листьевъ петрушки. Положивъ бараньи котлеты на блюдо, заливаютъ маринадомъ, оставляютъ въ немъ $^1/_2$ часа, затѣмъ валяютъ въ растопленномъ маслѣ, посыпаютъ слегка перцемъ, и жарятъ совершенно также какъ телячьи котлеты. Если желаютъ то и телячьи кот-

леты можно помочить въ такомъ же маринадѣ. Можно въ такомъ родѣ приготовить котлеты изъ молодой курицы.

Фаршированныя котлеты можно приготовить безъ тѣста. Ихъ намазываютъ фаршемъ, посыпаютъ пармезаномъ, кладутъ на сковороду въ ложку вскипяченнаго масла, жарятъ 20 минутъ, зарумянивая не слишкомъ сильно, иначе котлеты будутъ жесткими. Къ котлетамъ съ различною начинкой подаютъ и разные подходящіе соусы. Такія котлеты въ особенности годятся для завтрака и антреме.

№ 111. Бараньи котлеты по-англійски.

Бараньи котлеты подготовляются для жаренія совершенно также какъ телячьи. Посыпанныя солью и перцемъ котлеты. кладутъ на сковороду въ очищенное масло и, прогрѣвъ, поливаютъ смѣсью изъ англійской сои съ портвейномъ, и снявъ съ огня даютъ остыть, затѣмъ валяютъ въ разболтанномъ желткѣ и толченыхъ сухаряхъ и жарятъ пока не будутъ готовы. Въ соусъ прибавляютъ стаканъ портвейна, 2 мелко изрубленныя сардельки, немного поджаренной муки, нѣсколько ложекъ краснаго бульона и провариваютъ все вмѣстѣ.

№ 112. Бараньи котлеты по-итальянски.

Посыпанныя перцемъ и солью котлеты валяютъ въ растопленномъ маслѣ и толченыхъ сухаряхъ, перемѣшанныхъ пополамъ съ пармезаномъ, кладутъ въ масло, кипящее на сковородѣ, и жарятъ зарумянивая. Къ такимъ котлетамъ подаютъ соусъ изъ томатовъ. Можно еще приготовить котлета въ такомъ родѣ: сначала обвалять въ мукѣ, потомъ въ разболтанномд яйцѣ и, наконецъ, въ толченыхъ сухаряхъ, перемѣшанныхъ пополамъ съ пармезаномъ, и зажарить зарумянивая въ кипящемъ жиру. Подается тоже соусъ изъ томатовъ.

№ 113. Бараньи котлеты по-французски.

Котлеты посыпаютъ перцемъ и солью, валяютъ въ растопленномъ маслѣ и жарятъ на вертелѣ, зарумянивая съ обѣихъ сторонъ. Подаютъ съ картофельнымъ пюре и соусомъ изъ томатовъ. Можно еще приготовить котлеты такимъ образомъ.

Выбитые куски мяса обмакиваютъ въ масло, кладутъ на сковороду и прогрѣваютъ съ обѣихъ сторонъ на сильномъ огнѣ въ продолженіе 10 мин. Снявъ съ огня даютъ остыть, валяютъ въ мукѣ, потомъ въ разболтанномъ яйцѣ и сухаряхъ и жарятъ въ кипящемъ жиру, хорошо зарумянивая. Находящійся на рашперѣ соусъ сливаютъ въ кастрюлю, прибавляютъ въ него маленькій стаканъ бѣлаго вина, чайную ложку поджаренной муки, 1 чашку краснаго бульона и 1 ложку трюфельной эссенціи; проваривъ все вмѣстѣ, подаютъ къ котлетамъ. Для приготовленія всѣхъ вышеописанныхъ котлетъ берется такъ называемое баранье сѣдло. Бараньи котлеты укладываютъ на блюдо совершенно также какъ телячьи, и тоже украшаютъ маленькой бумажной розеткой каждую косточку.

№ 114. Куриныя котлеты.

Берутъ трехъ-четырехъ хорошо вычищенныхъ 2-хъ-мѣсячныхъ цыплятъ, заколотыхъ за день до употребленія и отрубаютъ крылья; цыплятъ разрѣзаютъ пополамъ, вырѣзаютъ филеи, выбиваютъ ихъ деревяннымъ молоткомъ, чтобы были полуплоскими и посыпавъ солью, даютъ постоять 20 минутъ; затѣмъ прошпиговываютъ филеи полосками нарѣзанныхъ, сваренныхъ трюфелей, смазываютъ масломъ, валяютъ въ разболтанномъ яйцѣ, потомъ въ мукѣ пополамъ съ сухарями и жарятъ въ зарумяненномъ маслѣ, колеруя съ обѣихъ сторонъ. Передъ тѣмъ какъ начать жарить котлеты, въ нихъ втыкаютъ конечныя косточки крыльевъ и тогда уже жарятъ вмѣстѣ. Котлеты гарнируютъ зеленымъ горохомъ или цвѣтной капустой. Въ оставшееся на сковородѣ масло вливаютъ 1 чашку куринаго бульона, $^1/_2$ чашки мадеры, 1 чашку сливокъ и 1 ложку мучного соуса; проваривъ все вмѣстѣ, подаютъ къ котлетамъ. Куриныя котлеты можно приготовить другимъ образомъ: кусокъ раскатаннаго сдобнаго тѣста нарѣзаютъ четырехугольными кусками, растягиваютъ ихъ на доскѣ и на каждый кусокъ кладутъ по куриной котлеткѣ, но уже безъ косточки. На котлеты намазываютъ раковый фаршъ въ $^1/_4$ дм. толщиною (см. отдѣлъ «Пироги») и посыпаютъ сухарями. Закрывъ кругомъ тѣстомъ, кладутъ котлеты на

листъ, смазываютъ разболтаннымъ яйцомъ, ставятъ въ довольно горячую печь и пекутъ зарумянивая до свѣтлаго колера. Можно положить еще другую начинку: тушатъ въ кастрюлѣ въ 1 ложкѣ масла 1/2 чашки мелко-изрубленныхъ шампиньоновъ, 1 чашку трюфелей, мелко изрубленныхъ съ 1 чайной ложкой листьевъ петрушки, 1/4 ф. шпику, растертаго съ желткомъ, 2 ложки бульона, 1 маленькую ложку натертой булки и 1—2 ложки сметаны и намазываютъ на котлеты, какъ вышеописанный фаршъ. Далѣе поступаютъ точно также. Вмѣсто запеканія котлетъ въ сдобномъ тѣстѣ ихъ можно просто посыпать пармезаномъ, а чтобы онъ зарумянился подержать надъ нимъ раскаленное желѣзо. Такимъ же образомъ можно приготовить нашпигованныя телячьи и бараньи котлеты. Котлеты валяютъ въ растопленномъ маслѣ, пармезанѣ и сухаряхъ, жарятъ, какъ другія котлеты и подаютъ съ соусомъ изъ томатовъ. Такимъ же образомъ можно приготовить котлеты изъ молодой дичи, но только ихъ нужно сначала зажарить, а потомъ уже класть начинку.

№ 115. Шпигованныя котлеты изъ козули (рис. 48).

Эти котлеты приготовляютъ изъ спинки козули; снявъ пленку, мясо нарѣзаютъ, поперекъ, кусками въ 1/2 дм. толщиной; куски выбиваютъ съ обѣихъ сторонъ деревяннымъ молоткомъ, чтобы

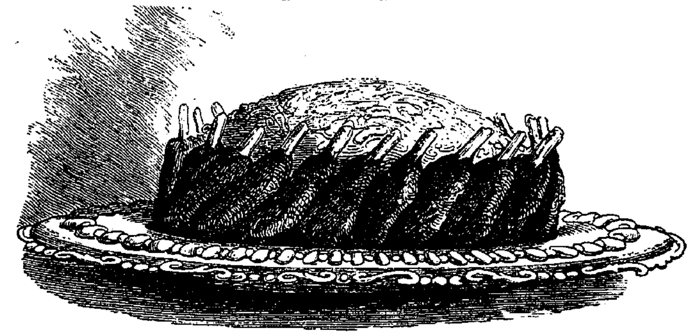


Рис. 48. Блюдо съ котлетами.

были полуплоскими, вкладываютъ въ каждый кусокъ 2 очень тонкія полоски копченаго шпика, посыпаютъ солью и мелко-истолченымъ бѣлымъ перцемъ, окропляютъ лимоннымъ сокомъ,

смазываютъ съ обѣихъ сторонъ масломъ и посыпавъ мукой отставляютъ на 1 часъ въ сторону. Затѣмъ жарятъ ихъ на сильномъ огнѣ, зарумянивая съ обѣихъ сторонъ, и укладываютъ на согрѣтое блюдо. Соусъ можно проварить съ 1/2 чашкой мадеры и 1 ложкой трюфельной эссенціи или съ мелко изрубленными трюфелями и подправить краснымъ бульономъ и небольшимъ количествомъ поджаренной муки или же просто со сметаной. Такія же котлеты, какъ изъ спинки козули можно также приготовить изъ заячьей спины. Для котлетъ берется мясо только молодыхъ животныхъ.

№ 116. Свиныя котлеты.

Котлеты, взятыя отъ 6 мѣсячной свиньи, приготовляютъ совершенно такъ-же, какъ телячьи котлеты, только ихъ надо посыпать англійскимъ перцемъ, небольшимъ количествомъ соли и бѣлаго перца и подать соусъ на винѣ. Всѣ такія котлеты надо жарить на сильномъ огнѣ. Другой способъ приготовленія состоитъ въ томъ, что въ соусъ прибавляютъ 1 ложку мелко изрубленныхъ шампиньоновъ, 1 чайную ложку капорцевъ, 2 ложки мадеры и подправляютъ зарумяненной мукой и 1 чашкой бульона. Этотъ соусъ перемѣшиваютъ съ толчеными сухарями и получившуюся, такимъ образомъ, густую массу намазываютъ въ 1/4 дм. толщиной на зажаренныя котлеты, послѣ чего кладутъ ихъ на смазанную масломъ бумагу, положенную на листъ и ставятъ на 10 мин. въ печь. Третій способъ приготовленія заключается въ томъ, что посыпанныя солью и перцемъ котлеты валяютъ въ растопленномъ маслѣ, а затѣмъ въ смѣси изъ мелко изрубленныхъ шампиньоновъ, такого же количества трюфелей, шарлотокъ и 1 ложки муки и зарумяниваютъ съ обѣихъ сторонъ въ 1 ложкѣ поджареннаго въ кастрюлѣ масла, затѣмъ прибавляютъ 1/2 чашки бѣлаго вина или сметаны, а напослѣдокъ чашку мясного бульона и поджариваютъ на умѣренномъ огнѣ. Гарнируютъ картофелемъ и яблочнымъ пюре. Котлеты можно жарить безъ шампиньоновъ и трюфелей. Многіе любятъ, чтобы котлеты были только посыпаны солью съ перцемъ и поджарены до свѣтлаго колера въ зарумяненномъ маслѣ, на слабомъ огнѣ. Такія котлеты по-

даются съ картофельнымъ пюре, свеклой и соусомъ изъ томатовъ.

№ 117. Бифштексъ.

Съ пролежавшей дня 2 филейной вырѣзки, взятой отъ 2—3 лѣтней скотины, острымъ ножемъ отдѣляютъ осторожно пленку, разрѣзаютъ мясо противъ волоконъ на куски въ 1/3 дюйма толщиною (надо чтобы вышло кусковъ 11—13), слегка выбиваютъ ихъ съ обѣихъ сторонъ гладкимъ бокомъ бифштекснаго молотка, чтобы они были въ 1/8 дюйма толщиною; послѣ чего куски сжимаютъ сѣчкой такимъ образомъ, чтобы сдѣлать ихъ толщиною въ 1/2 дюйма и, слегка сгладивъ и обравнявъ ножемъ, посыпаютъ бѣлымъ перцемъ, кладутъ на блюдо, обливаютъ, растопленнымъ масломъ и даютъ постоять часъ. 1/8 ф. масла зарумяниваютъ въ глубокой, круглой, желѣзной, хорошо вычищенной сковородѣ (см. о тушеніи вообще). Въ то время когда ставятъ сковороду съ масломъ и кладутъ въ него 2—3 куска бифштекса (нельзя класть большее число кусковъ, иначе они не зарумянятся), долженъ быть очень сильный огонь подъ плитой; бифштексы жарятъ, самое большее 5—6 мин., хорошо зарумянивая съ обѣихъ сторонъ. Готовые бифштексы кладутъ на согрѣтое блюдо и ставятъ въ теплое мѣсто; между тѣмъ продолжаютъ жарить остальные куски, пока всѣ не будутъ готовы; надо смотрѣть за тѣмъ, чтобы куски оставались сырыми въ середкѣ. Оставшееся отъ жаренія масло выливаютъ въ кастрюлю, прибавляютъ 1/2 чашки бульона, рюмку мадеры или бѣлаго портвейна и дессертную ложку трюфельной эссенціи; все это хорошо провариваютъ вмѣстѣ и выливаютъ на бифштексъ. Кто желаетъ можетъ проварить соусъ, положивъ въ него дессертную ложку краснаго мучного соуса. Гарнируютъ кто чѣмъ желаетъ. Къ бифштексу подаютъ натертый хрѣнъ.

№ 118. Бифштексъ въ другомъ родѣ.

Филейную вырѣзку выбиваютъ противъ волоконъ, гладкою стороною молотка, затѣмъ складываютъ вмѣстѣ, снова выбиваютъ въ широкую лепешку, посыпаютъ ее крупно истолченнымъ бѣлымъ перцемъ и солью и снова складываютъ. Такъ

продѣлываютъ три раза, одинъ за другимъ. Куски мяса сжимаютъ, какъ было сказано въ предыдущемъ №, и надрубивъ ножемъ, жарятъ уже извѣстнымъ способомъ. Въ оставшееся отъ жаренія масло прибавляютъ 1/2 чашки бульона, чашку сметаны и нарѣзанную сваренную луковицу; соусъ увариваютъ густо. Бифштексъ гарнируютъ натертымъ хрѣномъ, жаренымъ картофелемъ и подаютъ соусъ.

№ 119. Бифштексъ съ яйцомъ, по-англійски.

Приготовленные (какъ въ № 117) куски мяса посыпаютъ бѣлымъ перцемъ и солью и поджариваютъ только съ одной стороны въ зарумяненномъ, безъ лука, маслѣ; жарить надо на сильномъ огнѣ. Перевернувъ куски, выливаютъ сырое яйцо на поджаренную сторону и, посыпавъ солью съ бѣлымъ перцемъ, жарятъ уже на слабомъ огнѣ, до половины готовности.

№ 120. Тоже самое, по другому способу.

Куски бифштексовъ посыпаютъ солью и бѣлымъ перцемъ, обмакиваютъ въ растопленное масло и оставляютъ лежать на блюдѣ цѣлый часъ. Раскаливаютъ круглую, хорошо вычищенную желѣзную сковороду, ставятъ ее на слабый огонь и поджариваютъ въ нѣсколько минутъ бифштексы, хорошо зарумянивая, съ обѣихъ сторонъ, но оставляя въ серединѣ сырыми. Готовые бифштексы кладутъ на горячее блюдо и накрываютъ; на той же самой сковородѣ, зарумяниваютъ 1/8 ф. масла, кладутъ въ него 1 маленькую чашку крѣпкаго краснаго мясного бульона, 1 стол. ложку англійской сои и, если желаютъ, то вливаютъ маленькій стаканъ бѣлаго портвейна; проваривъ все вмѣстѣ, выливаютъ горячимъ на бифштексы и гарнируютъ оливками, трюфелями и натертымъ хрѣномъ.

№ 121. Бифштексъ по-англійски, зажаренный на рашперѣ.

Посыпанные солью и перцемъ и обмокнутые въ масло бифштексы отставляютъ на 1 часъ въ сторону; затѣмъ кладутъ на смазанный масломъ горячій рашперъ и жарятъ на большомъ огнѣ 10—12 мин., хорошо зарумянивая съ обѣихъ сторонъ. Чтобы пламя было какъ можно сильнѣе, на уголья кладется

ненужный говяжій жиръ. Приготовляютъ такіе же бифштексы, какъ было описано ранѣе, т. е., чтобы они оставались сырыми внутри. Гарнируютъ тушеными шампиньонами или бѣлыми грибами и подаютъ красный соусъ съ оливками.

№ 122. Тоже самое, по другому способу.

Куски бифштекса, приготовленные, какъ выше сказано, посыпаютъ бѣлымъ перцемъ и солью, обмазываютъ почечнымъ жиромъ и жарятъ на сильномъ огнѣ, на рашперѣ, постоянно окропляя масломъ и зарумянивая съ обѣихъ сторонъ. Гарнируютъ шампиньонами и подаютъ съ горчичнымъ соусомъ.

№ 123. Маринованные бифштексы, зажаренные на рашперѣ, по-французски.

Приготовленное, какъ выше сказано, мясо обкладываютъ ломтиками бычьяго мозга, посыпаютъ бѣлымъ перцемъ съ солью и рублеными шарлотками. Затѣмъ, съ обѣихъ сторонъ, обливаютъ бифштексы растопленнымъ масломъ и жарятъ на сильномъ огнѣ, на рашперѣ, хорошо зарумянивая съ обоихъ боковъ. Уложивъ на блюдо, заливаютъ 1 чашкой мясного желе, (см. желе, а въ концѣ статьи—о приготовленіи жаркихъ), въ которое, для приданія остроты, былъ прибавленъ эстрагонный уксусъ или лимонный сокъ. Бифштексъ гарнируютъ трюфелями.

№ 124. Маринованный бифштексъ въ другомъ родѣ.

Нарѣзанные бифштексы, заливаютъ остывшимъ маринадомъ, приготовленнымъ изъ $^1/_2$ пивного стакана бѣлаго вина, покипѣвшаго $^1/_4$ часа съ 1 чашкой крѣпкаго мясного бульона, 2 шарлотками, $^1/_2$ луковицей, половинкой маленькаго сельдерея и половинкой моркови, разрѣзанной на 3 части. Бифштексы оставляютъ въ маринадѣ 1 часъ. Вынувъ изъ него, посыпаютъ крупно истолченнымъ бѣлымъ перцемъ и солью, обмакиваютъ въ растопленное масло и жарятъ на рашперѣ совершенно такъ-же, какъ въ предыдущемъ №. На сковородѣ подрумяниваютъ 1 маленькую ложку масла, вливаютъ стекшій съ рашпера соусъ, чашку маринадной смѣси и 1 чайную ложку трюфельной эссенціи; все это проваривають вмѣстѣ 5—6 минутъ. Уложенные

на горячее блюдо, бифштексы обливаютъ соусомъ и гарнируютъ бѣлыми грибами, каштанами или мелкимъ жаренымъ, подрумяненнымъ картофелемъ.

№ 125. Бифштексъ, зажаренный на рашперѣ, по-французски.

Приготовленные, какъ выше сказано, бифштексы, посыпаютъ солью и бѣлымъ перцемъ, смазываютъ отстоявшимся чистымъ масломъ и жарятъ на рашперѣ, хорошо зарумянивая съ обѣихъ сторонъ; во время жаренія намазываютъ бифштексы сардельнымъ масломъ съ душистыми травами. Готовые бифштексы кладутъ на горячее блюдо, гарнируютъ жаренымъ картофелемъ и оливками, и подаютъ съ краснымъ бифштекснымъ соусомъ. Вмѣсто рашпера можно жарить на сковородѣ.

№ 126. Бифштексъ по-французски.

Средній кусокъ хорошо вылежавшейся филейной вырѣзки, очищаютъ отъ жира и пленокъ и разрѣзаютъ на куски въ $^1/_2$ дюйма толщиною; изъ этой части вырѣзки выходитъ 5—6 кусковъ. Разрѣзанные куски посыпаютъ крупно истолченнымъ бѣлымъ перцемъ и солью, кладутъ другъ около друга на блюдо, обливаютъ растопленнымъ масломъ и оставляютъ 2 часа въ покоѣ. Въ глубокой желѣзной сковородѣ зарумяниваютъ $^1/_4$ ф. масла, кладутъ бифштексы и жарятъ 10—12 минутъ на не особенно сильномъ огнѣ, такимъ образомъ, чтобы мясо зарумянилось сверху, а въ серединѣ осталось сырымъ. Бифштексы укладываютъ по серединѣ длиннаго нагрѣтаго блюда, надвигая другъ на друга до половины, а въ оставшееся отъ жаренія масло прибавляютъ: чайную ложку трюфельной эссенціи, 2—3 столов. ложки консоме или эссенціи изъ дичи и, проваривъ, обливаютъ горячимъ соусомъ бифштексы. Приготовляютъ заранѣе гарниръ, состоящій изъ 2—3 маленькихъ связанныхъ пучковъ молодыхъ зеленыхъ бобовъ въ палецъ длиною, отваренныхъ въ соленой водѣ, 2 ф. свѣжаго зеленаго гороха, 1 тарелки брюссельской капусты, отваренной въ соленой водѣ, 1 тарелки мелкой каротели одинаковой величины, 1 ф. тушеныхъ въ маслѣ каштановъ, 15—20 штукъ картофельныхъ крокетокъ, немного поменьше грецкаго орѣха, 1 кочна цвѣтной капусты, раздѣлен-

наго на маленькіе кочешки, 15—20 штукъ мелкой свеклы, тушеной до мягкости въ бульонѣ съ масломъ, 1 ф. тушеныхъ въ маслѣ грибовъ и 1/4 ф. зарумяненнаго риса, тушенаго по австрійскому способу, т. е., чтобы зерна остались въ цѣльномъ видѣ. Сливъ воду съ перечисленныхъ вареныхъ овощей, кладутъ въ нихъ маленькій кусочекъ свѣжаго масла и встряхиваютъ кастрюлю. Весь этотъ гарниръ, за исключеніемъ риса, кладутъ кучками вокругъ бифштексовъ; горячій рисъ подаютъ въ серебряной формѣ. Блюдо это должно быть подано чрезвычайно горячимъ. Такіе бифштексы особенно хороши для тонкаго завтрака.

Примѣчаніе. Цѣльный зажаренный филей гарнируютъ по-французски слѣдующимъ образомъ. Съ середины длиннаго черного хлѣба срѣзаютъ корку (во весь хлѣбъ) въ 5 пальцевъ шириною и кладутъ въ печь, чтобы нагрѣлась. Затѣмъ берутъ длинное фарфоровое блюдо изъ подъ жаркого и тоже ставятъ грѣть. Готовый филей разрѣзаютъ тонкими ломтиками, вынимаютъ изъ печки корку и кладутъ на блюдо, гладкою стороною кверху; корка должна быть съ блюдомъ одинаковой длины. При помощи широкаго ножа, нарѣзанный филей укладываютъ на корку такъ, чтобы она была совершенно закрыта, и гарнируютъ только что описаннымъ гарниромъ. Подаютъ мясную подливку, проваренную съ нѣсколькими ложками бульона.

№ 127. Бифштексъ съ соусомъ на марсалѣ, по-французски.

Подготовивъ точно такой же кусокъ мяса какъ въ предыдущемъ №, разрѣзаютъ его на куски въ 1 дюймъ толщиною (какъ жилистый такъ и узкій конецъ срѣзаютъ прочь), посыпаютъ солью и крупно истолченнымъ перцемъ и даютъ постоять. Приготовляютъ слѣдующій соусъ: на сковородѣ зарумяниваютъ большую ложку муки съ ложкою масла (см. въ началѣ книги «подготовленіе къ супамъ») и, переложивъ въ кастрюлю, прибавляютъ 1 1/2 бут. консоме изъ дичи или эссенціи изъ дичи, которую надо взять пополамъ съ бульономъ, немного крупно истолченнаго бѣлаго перца и маленькую ложку трю-

фельной эссенціи; все это варятъ до густоты и вливаютъ большую рюмку марсалы или мадеры. На сковородѣ зарумянивають 1 ложку масла, кладуть куски мяса и жарятъ, только не зарумянивая, съ обѣихъ сторонъ, въ теченіе 4—5 минутъ, а затѣмъ вмѣстѣ съ масломъ перекладываютъ въ горячій соусъ, въ которомъ тушатъ на горячей плитѣ 8—10 минутъ. Подаютъ бифштексъ вмѣстѣ съ соусомъ, въ закрытомъ серебряномъ блюдѣ. Можно положить еще нѣсколько цѣльныхъ трюфелей, проваренныхъ въ мадерѣ. Этотъ бифштексъ годится для горячаго завтрака.

№ 128. Бифштексъ по-гамбургски.

Вылежавшійся филей (такой же какъ въ прежнихъ №№) очищаютъ отъ пленокъ и жира, нарѣзаютъ кусками въ 1 дюймъ толщиною, посыпаютъ съ обѣихъ сторонъ перцемъ и солью и оставляютъ лежать часъ. Въ разогрѣтую круглую сковороду кладутъ кусокъ свѣжаго, сливочнаго масла съ грецкій орѣхъ величиною и даютъ вскипѣть. Въ горячее масло кладутъ куски мяса, жарятъ ихъ на слабомъ огнѣ, зарумянивая съ обѣихъ сторонъ, но оставляя внутри полусырыми и перекладываютъ на горячее блюдо. На сковороду прибавляютъ еще ложку масла и, зарумянивъ, вливаютъ 1 чашку сливокъ и 2 столовыя ложки говяжьяго бульона; часть свареннаго густого горячаго соуса выливаютъ на бифштексъ, а остальное подаютъ на столъ.

№ 129. Бифштексъ à la Строгановъ.

Для этого бифштекса одинаково годится хорошо вылежавшійся филей какъ отъ толстаго такъ и отъ тонкаго края. Берутъ, смотря по надобности, 1—2 ф. мяса и очистивъ отъ пленокъ и лишняго жира, нарѣзаютъ кусками въ дюймъ величиной и толщиной; нарѣзанные куски посыпаютъ слегка бѣлымъ перцемъ. На 2 ф. мяса берутъ $^{1}/_{4}$ ф. масла и, зарумянивъ, оставляютъ одну половину на сковородѣ, а другую отставляютъ въ сторону. Въ оставленное на сковородѣ масло кладутъ куски мяса и жарятъ, зарумянивая, на большомъ огнѣ 10 минутъ, часто переворачивая вилкой. Жарить надо какъ

можно быстрѣе и внутри мясо должно быть только съ легкой просырью. На сковороду выливаютъ остальную половину масла, прибавляютъ маленькую ложку трюфельной эссенціи или англійской сои и ложку бульона; проваривъ на горячей плитѣ обливаютъ бифштексъ и подаютъ съ жаренымъ картофелемъ.

№ 130. Бифштексъ изъ козули или лося.

Филей козули и лося, также какъ и филей коровы, или быка представляетъ изъ себя самый нѣжный кусокъ. Разрѣзавъ его на куски, въ 1/2 дюйма толщиною, слегка выбиваютъ ихъ фарфоровымъ молоткомъ, чтобы сдѣлались немного болѣе нежели въ 1/4 дюйма толщиною; посыпавъ куски бѣлымъ перцемъ и солью отставляютъ на часъ въ сторону. На сковородѣ зарумяниваютъ хорошую ложку масла, кладутъ бифштексы, слегка посыпанные мукою съ обѣихъ сторонъ и жарятъ до готовности на не слишкомъ сильномъ огнѣ, хорошо зарумянивая съ обѣихъ сторонъ. Подливку выливаютъ въ кастрюлю, прибавляютъ 1/4 бут. консоме изъ дичи и маленькій стаканъ марсалы, подправляютъ маленькой ложкой краснаго мучного соуса и увариваютъ до густоты. Бифштексъ кладутъ на блюдо, гарнируютъ жаренымъ картофелемъ, шампиньонами или бѣлыми грибами и подаютъ соусъ.

Можно также положить бифштексы въ маринадъ изъ вина (какъ это дѣлается съ французскими бифштексами), а потомъ осторожно нашпиговать нѣсколькими кусочками трюфелей, и тонкими полосками шпика. Въ такомъ же родѣ можно приготовить и спинку козули. Бифштексы описанные въ этомъ №, могутъ служить гарниромъ ко всѣмъ тонкимъ овощамъ.

№ 131. Бифштексы изъ свинины, съ мозгами.

Очищенный отъ лишняго жира и тонкой пленки филей разрѣзаютъ на куски въ 1/2 дюйма толщиной, выбиваютъ до 1/4 дюйма, посыпаютъ простымъ и англійскимъ перцемъ и жарятъ какъ въ предыдущихъ №№. Во время жаренія посыпаютъ солью; если посыпать солью заранѣе то мясо будетъ жесткое. Соусъ точно такой какъ въ № 129, только вмѣсто консоме изъ дичи прибавляютъ крѣпкій бульонъ, 1 ст. крас-

наго вина, 1 маленькую ложку мелко изрубленныхъ капорцевъ и подправляютъ мучнымъ соусомъ. Бифштексы гарнируютъ съ одной стороны мозгами, приготовленными уже извѣстнымъ способомъ, а съ другой—жаренымъ картофелемъ и кислосладкой капустой и подаютъ горячій соусъ.

Такимъ же образомъ можно приготовить филей большого теленка, только не надо класть англійскаго перца. Разрѣзанный филей посыпаютъ мукой и жарятъ въ маслѣ, зарумянивая съ обѣихъ сторонъ, пока не будетъ готовъ. Уложивъ на блюдо, гарнируютъ картофелемъ, цвѣтной капустой и грибами. Въ масло, оставшееся на сковородѣ, прибавляютъ 1 чашку сметаны и 2 ложки бульона и подаютъ къ жаркому.

№ 132. Бифштексъ по-русски.

Вырѣзку изъ англійскаго ростбифа нарѣзаютъ, противъ волоконъ, кусками въ $^1/_2$ дюйма толщиною и выбиваютъ съ обѣихъ сторонъ фарфоровымъ молоткомъ, пока не будутъ въ $^1/_4$ дюйма толщиною. Плоско выбитые куски кладутъ на блюдо, посыпаютъ бѣлымъ перцемъ и солью, поливаютъ горячимъ масломъ и даютъ постоять 1 часъ. Столовую ложку масла зарумяниваютъ на сковородѣ, кладутъ туда очищенную луковицу, нашинкованную тонкими полосками, поджариваютъ ее до половины готовности и кладутъ по одиночкѣ куски мяса, жаря ихъ 3—4 мин. на очень сильномъ огнѣ и хорошо зарумянивая съ обѣихъ сторонъ. Бифштексы кладутъ на горячее блюдо, гарнируютъ жаренымъ картофелемъ и натертымъ хрѣномъ, поливаютъ горячимъ соусомъ (тѣмъ самымъ, въ которомъ жарились) и тотчасъ же подаютъ на столъ. Передъ тѣмъ какъ вылить соусъ на бифштексы, въ него прибавляютъ чайную ложку трюфельной эссенціи и 1 столовую ложку бульона. Для приготовленія этихъ бифштексовъ въ особенности годится край вырѣзки.

Бифштексы гарнируютъ по-французски слѣдующимъ образомъ: берутъ крупный мучнистый сырой картофель, очищаютъ его, округляютъ и нарѣзаютъ тонкими ломтиками. Между тѣмъ, на сильномъ огнѣ кипятятъ на сковородѣ большое количество говяжьяго жира, кладутъ въ него по 10—12 ломтиковъ картофеля и поджариваютъ, хорошо зарумянивая.

Бифштексъ съ лукомъ. Вырѣзаютъ мякоть изъ англійскаго ростбифа или берутъ край вырѣзки, разрѣзаютъ кусками въ 1/2 дюйма толщиной, очищаютъ ихъ отъ пленокъ и жира, слегка выбиваютъ молоткомъ, натираютъ мелко истолченнымъ бѣлымъ перцемъ, обливаютъ растопленнымъ масломъ и даютъ стоять 1/2 часа. Круглую сковороду намазываютъ масломъ, раскаливаютъ, тотчасъ же кладутъ мясо; быстро поджариваютъ на сильномъ огнѣ, хорошо зарумянивая съ обѣихъ сторонъ и перекладываютъ на согрѣтое блюдо. Въ бульонѣ, прибавивъ 1 ложку масла, тушатъ до мягкости 3 большія очищенныя луковицы. Въ оставшееся отъ бифштекса масло кладутъ еще маленькую ложку масла, даютъ зарумяниться, прибавляютъ 2 ложки сметаны, 1 ложку бульона и варятъ густой соусъ. Затѣмъ кладутъ въ него готовый лукъ (который отнюдь не долженъ быть поджареннымъ) и варятъ вмѣстѣ еще короткое время. Этимъ соусомъ обливаютъ лежащіе на блюдѣ куски мяса и гарнируютъ ихъ жаренымъ картофелемъ. Приготовленное такимъ образомъ мясо замѣчательно вкусно.

№ 133. Бифштексъ изъ скобленаго мяса.

Куски вырѣзки (не выбивая) скоблятъ ножемъ на доскѣ; наскобленное мясо формуютъ въ видѣ плоскихъ, овальныхъ кусковъ, посыпаютъ солью и перцемъ и жарятъ въ зарумяненномъ маслѣ, какъ сказано выше. Такіе бифштексы годятся преимущественно для больныхъ; только въ послѣднемъ случаѣ ихъ надо готовить безъ лука, перца, картофеля и хрѣна. Жарятъ ихъ на маломъ огнѣ, въ небольшомъ количествѣ свѣжаго масла, слегка зарумянивая съ обѣихъ сторонъ и оставляя внутри полусырыми.

№ 134. Рубленыя говяжьи котлеты.

5 фунтовъ ссѣка, очищеннаго отъ пленокъ и жилъ, нарѣзаютъ кусочками и пропускаютъ ихъ сквозь мясорубку или же мелко рубятъ сѣчкой. Размачиваютъ въ бульонѣ или водѣ кусокъ булки въ 1 дюймъ величиной и, отжавъ на половину, кладутъ въ изрубленное мясо вмѣстѣ съ солью, 1/2 чайной ложк. бѣлаго перца, 1/2 фунт. растопленнаго масла; все это

рубятъ вмѣстѣ, чтобы хорошо перемѣшалось. Взявъ кусокъ изрубленнаго мяса, въ $^1/_8$ дюйма толщиной, придаютъ ему круглую, плоскую форму. По желанію можно сдѣлать продолговатыя котлеты, закругливъ ихъ съ одной стороны, а съ другой сдѣлавъ острыми. Котлеты валяютъ въ мукѣ и сухаряхъ. На сковородѣ зарумяниваютъ 1 ложку масла, кладутъ въ него котлеты и жарятъ на сильномъ огнѣ, зарумянивая съ обѣихъ сторонъ, но оставляя внутри съ просырью. Передъ жареніемъ котлеты можно повалять сперва въ 2 желткахъ, разболтанныхъ въ 2 столовыхъ ложкахъ воды, а затѣмъ въ сухаряхъ съ мукой и жарить какъ уже было сказано. Для жаренія каждой новой порціи котлетъ надо брать свѣжее масло, иначе котлеты не зарумянятся. Оставшееся отъ жаренія масло провариваютъ съ чашкой сметаны, нѣсколькими ложками бульона и небольшимъ количествомъ муки. Вмѣсто сметаны и бульона, можно взять консоме изъ дичи и 1 ложку бѣлаго вина. Соусъ выливаютъ на котлеты и подаютъ ихъ горячими, съ салатомъ и жаренымъ картофелемъ. Эти же котлеты, только безъ соуса, могутъ служить гарниромъ ко всѣмъ овощамъ.—Чтобы рубленныя котлеты были сочнѣе ихъ можно приготовить такимъ образомъ: въ изрубленное мясо кладутъ 2 ложки холодной воды или бульона, немного соли и рубятъ еще немного все вмѣстѣ. Сдѣланныя котлеты смазываютъ яичнымъ желткомъ, размѣшаннымъ въ ложкѣ воды, и валяютъ въ смѣси, состоящей изъ небольшого количества мелко изрубленныхъ бѣлыхъ грибовъ, чайной ложки капорцевъ, чайной ложки шарлотокъ или маленькихъ луковицъ (все должно быть изрублено какъ можно мельче), небольшого количества толченыхъ сухарей и муки. Обваленныя въ смѣси котлеты жарятъ въ слегка подрумяненномъ маслѣ, хорошо заколеровывая съ обѣихъ сторонъ. Подаютъ уже описанный соусъ изъ сметаны.

№ 135. Луковый клопсъ.

Изрубивъ и приготовивъ мясо (какъ въ предыдущемъ №) дѣлаютъ круглыя лепешечки въ $^1/_4$ дюйма толщиной и жарятъ такъ-же, какъ рубленыя котлеты, только въ зарумяненное масло надо сначала положить луковицу и проварить въ немъ, а за-

тѣмъ уже жарить клопсъ. Въ оставшееся масло прибавляютъ 1 чашку сметаны, проваривают, выливаютъ на клопсъ, гарнируютъ жаренымъ картофелемъ и подаютъ съ салатомъ изъ огурцовъ. Также, вмѣсто бѣлаго вина, можно влить 1 чашку бульона. Вмѣсто того чтобы проваривать луковицу въ соусѣ можно сдѣлать такимъ образомъ: Большую очищенную луковицу нашинковать въ длину тонкими полосками, сварить ихъ въ бульонѣ до мягкости и наложить на котлеты, а потомъ облить вышеописаннымъ соусомъ.

№ 136. Лифляндскія мясныя лепешки.

Изрубленное, какъ въ предыдущемъ №, мясо кладутъ на блюдо, прибавляютъ 3 цѣльныхъ яйца, соль, чашку сметаны, 1/2 чашки растопленнаго масла, 1 ложку муки, немного перца, 1/4 бут. бульона и, перемѣшавъ все какъ слѣдуетъ, дѣлаютъ маленькія лепешки. Ихъ кладутъ въ 1 ложку зарумяненнаго масла и жарятъ на сильномъ, яркомъ огнѣ, недожаривая до конца. Выложивъ на блюдо, гарнируютъ ихъ съ одной стороны бычьимъ языкомъ, а съ другой картофельными лепешками. Также можно подать тушеныя овощи, напр. свѣжій горохъ или бобы. Соусъ со сметаной такой же, какъ въ предыдущемъ №, вмѣсто лепешекъ можно надѣлать круглыхъ фрикаделекъ, величиною съ грецкій орѣхъ и, когда всѣ будутъ готовы, положить ихъ въ полную ложку зарумяненнаго масла и тотчасъ же перевернуть, какъ только немного сожмутся отъ масла, затѣмъ прибавляютъ 1/4 ф. сметаны, 1/4 бут. мясного бульона, 1 очищенную луковицу и, накрывъ, тушатъ на слабомъ огнѣ до половины готовности. Фрикадельки, которыя, можно приготовить изъ любого мяса, подаютъ съ отваренньмъ картофелемъ.

№ 137. Поддѣльный заяцъ.

Рубятъ мясо, какъ для котлетъ, и перемѣшиваютъ съ 3 яйцами, чашкой растопленнаго масла, кускомъ булки въ 1/2 дюйма толщиною (булку надо размочить въ холодной водѣ и отжать наполовину), солью, бѣлымъ перцемъ, стол. лож. муки и 1/8 ф. шпика, нарѣзаннаго маленькими кусочками. Перемѣшанную

какъ можно лучше массу раскатываютъ на доскѣ и придаютъ ей видъ заячьей спины. На сковородѣ зарумяниваютъ масло, кладутъ приготовленное мясо, наливаютъ $^1/_4$ бут. горячаго бульона и, поставивъ въ печь на $^3/_4$ часа, жарятъ, часто поливая и зарумянивая съ обѣихъ сторонъ. Въ соусъ прибавляютъ нѣсколько ложекъ сметаны. Мясо нарѣзаютъ тонкими ломтиками и укладываютъ на блюдо, придавая ему первоначальный видъ. Гарнируютъ отваренныиъ картофелемъ и тушеными овощами.

Приготовленіе въ другомъ родѣ. Нарѣзаютъ маленькими кусочками 2 ф. постной телятины, 1 ф. говядины, 1 ф. свѣжей постной свинины и маринованныя шарлотки; все это пропускаютъ сквозь мясорубку; изрубленную массу кладутъ на блюдо, перемѣшиваютъ какъ можно лучше съ 2 яйцами, небольшимъ количествомъ соли, $^1/_2$ чайн. ложк. крупно истолченаго бѣлаго перца, маленькой ложкой муки, $^1/_4$ ф. растопленнаго масла, 1 кускомъ размоченной въ водѣ и полуотжатой булки въ $^1/_2$ дюйма толщиною и $^1/_2$ чашкой сметаны. Массу раскатываютъ въ мукѣ, придаютъ круглую форму, кладутъ въ кастрюлю, смазанную холоднымъ масломъ, поливаютъ нѣсколькими ложками зарумяненнаго масла и, накрывъ, ставятъ на $^1/_2$ часа въ довольно горячую печь. По прошествіи этого времени вливаютъ хорошую чашку мясного бульона, рюмку мадеры и жарятъ, часто поливая, до тѣхъ поръ, пока мясо не зарумянится съ обѣихъ сторонъ. Жаркое подаютъ неразрѣзаннымъ на столъ. Въ соусъ прибавляютъ чашку сметаны и чайную ложку муки. Гарнируютъ картофелемъ средней величины, зарумяненнымъ въ соусѣ, или же зелеными бобами, горохомъ или цвѣтной капустой.

Поддѣльный заяцъ по-малороссійски. Берутъ только безъ шпика, точно также приготовленное мясо, какъ указано въ первомъ рецептѣ этого №. Варятъ 3 свѣжихъ яйца въ мѣшечекъ и разрѣзаютъ каждое въ длину на 6 частей. Обыкновенный кочанный салатъ очищаютъ отъ зеленыхъ листьевъ и стеблей, и рѣжутъ желтые листы пополамъ. Осмотрѣвъ тщательно, чтобы не было личинокъ или червяковъ, листья чисто обмываютъ и, взявъ 15—20 штукъ, осторожно перемѣшиваютъ

съ мясомъ. На сковороду кладутъ рядъ мяса шириною въ ладонь, на него разрѣзанныя яйца, не слишкомъ близко другъ отъ друга, затѣмъ снова мясо, а потомъ яйца и, накрывъ напослѣдокъ мясомъ, придаютъ красивую форму и жарятъ совершенно такъ же, какъ указано въ первомъ рецептѣ. Подаютъ съ жаренымъ картофелемъ и соусомъ изъ томатовъ.

№ 138. Телячьи котлеты.

Взятое отъ передней четверти мясо, очищаютъ отъ всѣхъ жилъ и пленокъ, нарѣзаютъ маленькими кусочками, пропускаютъ сквозь мясорубку, слегка солятъ, прибавляютъ $^1/_2$ чайной ложки бѣлаго перца, 1 маленькую чашку сметаны, 1 желтокъ, 1 яйцо, $^1/_2$ чашки растопленнаго масла и маленькій кусокъ размоченной въ водѣ булки. Все это рубятъ, хорошо перемѣшивая, и затѣмъ дѣлаютъ круглыя полуплоскія лепешки, валяютъ ихъ въ толченыхъ сухаряхъ и мукѣ и жарятъ въ зарумяненномъ маслѣ, какъ лифляндскія мясныя лепешки. Въ оставшееся отъ жаренія масло кладутъ 1 чашку сметаны и $^1/_2$ чашки бульона; также можно положить консоме изъ дичи. Котлеты подаютъ или отдѣльно съ салатомъ изъ брусники и жаренымъ картофелемъ, или же употребляютъ ихъ въ видѣ гарнира ко всѣмъ овощамъ. Вмѣсто сметаны можно положить въ соусъ 1 ст. мадеры и столовую ложку мелко нарѣзанныхъ трюфелей и подправить маленькой ложкой поджаренной муки. Изъ рубленой телятины также можно приготовить фрикадельки (см. лифляндскія мясныя лепешки).

Въ такомъ родѣ котлеты можно приготовить изъ постнаго мяса молодой свиньи, только тогда не надо класть сметаны и яицъ; остальное же приготовленіе и жареніе точно такое же, какъ и для телячьихъ котлетъ. Къ такимъ котлетамъ подаютъ вышеописанный соусъ съ мадерой. Эти котлеты гарнируютъ кисло-сладкой капустой, а если подаютъ красную капусту, то—картофельнымъ пюре.

№ 139. Англійскій клопсъ изъ телятины.

Изъ задней части телятины вырѣзаютъ куски мяса въ $^1/_2$ пальца толщиною, очищаютъ ихъ отъ пленокъ, выбиваютъ

съ обѣихъ сторонъ, только не пробивая насквозь, и слегка надсѣкаютъ ножомъ; придавъ котлетамъ круглую форму, посыпаютъ солью, укладываютъ въ кастрюлю съ зарумяненнымъ масломъ (на 3 ф. мяса берутъ $^1/_2$ ф. масла) и зарумяниваютъ съ обѣихъ сторонъ. Затѣмъ прибавляютъ зерна два англійскаго перца, 1 ф. сметаны, $^1/_4$ бут. телячьяго бульона и тушатъ на слабомъ огнѣ до готовности. Гарнируютъ поджаренными картофелемъ.

№ 140. Рулетъ изъ телятины съ начинкой изъ раковъ.

Готовые выбитые куски мяса (какъ въ № 138) начиняютъ слѣдующимъ образомъ. Хорошо перемѣшиваютъ полное блюдце полумелко изрубленныхъ раковыхъ шеекъ, 5—6 тушеныхъ въ маслѣ шампиньоновъ, 1 ложку сметаны, 1 ложку раковаго масла, немного соли и бѣлаго перца и $^1/_2$ ложки натертой черствой булки. На каждый кусокъ мяса кладутъ по полной маленькой ложкѣ этой смѣси и, свернувъ куски, крѣпко перевязываютъ ихъ ниткой и тушатъ. Когда будутъ готовы, снимаютъ нитки и подаютъ горячими на столъ, вмѣстѣ съ соусомъ. Вмѣсто черствой булки можно положить 2—3 ложки риса или сдѣлать слѣдующую начинку изъ риса: $^1/_4$ ф. риса тушатъ съ мясомъ и когда онъ станетъ мягкимъ, перемѣшиваютъ съ полной ложкой мелко нарѣзанныхъ жареныхъ бѣлыхъ грибовъ или шампиньоновъ, ложкой сметаны, $^1/_8$ ф. растопленнаго масла, 1 яйцомъ и небольшимъ количествомъ бѣлаго перца. Вмѣсто грибовъ можно положить 2 яйца, сваренныхъ въ крутую. Можно подать соусъ изъ томатовъ.

№ 141. Рулеты изъ телятины съ начинкой изъ дичи и трюфелей.

Для 8—10 приготовленныхъ (какъ въ № 138) кусковъ телятины, берутъ слѣдующую начинку: 2 филея рябчика, очищенные отъ кожи и костей, рубятъ мелко вмѣстѣ съ $^1/_8$ ф. свѣжаго шпика и хорошо перемѣшиваютъ съ 6-ю мелко нарѣзанными трюфелями, $^1/_2$ чайной ложк. бѣлаго перца, солью, 2 ложками сметаны, $^1/_2$ лож. толченыхъ сухарей, 1 мелко изрубленной шарлоткой и 1 сырымъ желткомъ. Если масса окажется слишкомъ густой, то надо прибавить 2—3 стол. ложки

бульона. На каждый кусокъ мяса кладутъ полную дессертную ложку этой начинки и, свернувъ, крѣпко перевязываютъ ниткой. Въ кастрюлѣ съ широкимъ дномъ зарумяниваютъ $^1/_4$ ф. масла, укладываютъ въ нее рядкомъ рулеты и тушатъ $^1/_2$ часа, часто переварачивая и зарумянивая. Затѣмъ постепенно прибавляютъ (какъ для англ. клопса) $^1/_2$ бут. бульона и 1 ф. сметаны и жарятъ, пока мясо не сдѣлается мягкимъ и соусъ не заколеруется. Снявъ нитки, подаютъ рулеты горячими.

Плоско выбитые куски мяса можно посыпать перцемъ и солью, положить на сковороду въ кипящее масло и прогрѣвать съ обѣихъ сторонъ въ продолженіе 3 — 4 мин., затѣмъ имъ надо дать остыть, а потомъ обвалять сперва въ желткѣ, разболтанномъ въ 2 лож. воды, а послѣ—въ толченыхъ сухаряхъ и мукѣ и жарить на сковородѣ въ зарумяненномъ маслѣ, заколеровывая съ обѣихъ сторонъ. Подаютъ вмѣсто гарнира къ овощамъ или же отдѣльно съ только-что описаннымъ краснымъ соусомъ изъ сметаны, въ который еще прибавляютъ 1 ложку мелко изрубленныхъ шампиньоновъ.

№ 142. Рулеты изъ говядины.

Мякоть изъ англ. ростбифа разрѣзаютъ противъ волоконъ на куски въ $^1/_4$ дм. толщиною, выбиваютъ ихъ фарфоровымъ молоткомъ съ обѣихъ сторонъ, чтобы были вполовину прежней толщины и посыпаютъ солью; свѣжій шпикъ нарѣзаютъ тонкими узкими полосками, валяютъ ихъ въ бѣломъ перцѣ, кладутъ на выбитые куски мяса, прибавляютъ по ломтику луковицы и по 1 маленькому кусочку чернаго хлѣба; свернувъ, крѣпко перевязываютъ ниткой и тушатъ какъ въ послѣднемъ №. Какъ только клопсъ зарумянится, смѣшиваютъ 1 бут. бульона съ 1 ф. сметаны и, вливая заразъ по $^1/_4$ бут., тушатъ въ закрытой кастрюлѣ на слабомъ огнѣ, пока мясо не сдѣлается мягкимъ. Напослѣдокъ прибавляютъ въ соусъ еще 1 ложку сметаны и, проваривъ, выливаютъ горячимъ на клопсъ. Гарнируютъ зажареннымъ картофелемъ и свѣжей тушеной капустой.

Другой родъ начинки: берутъ 1 чашку мелко изрубленныхъ

бѣлыхъ грибовъ, нѣсколько ломтиковъ изрубленнаго свѣжаго шпика, 1/2 мелко изрубленной луковицы, 1 ложку толченыхъ сухарей, 2 желтка, 1/2 чашки сметаны, немного перца и соли и употребляютъ точно такъ-же, какъ первую начинку.

Третья начинка состоитъ изъ 1 тарелки крѣпко выжатой кислой капусты; ее тушатъ до мягкости въ закрытой кастрюлѣ въ 1 бут. бульона, съ 1/8 ф. масла до тѣхъ поръ, пока не выкипитъ вся жидкость, тогда прибавляютъ 1 стол. ложку сметаны, 1 маленькую ложку сухарей, 1/2 чайной ложки бѣлаго перца, 1 столовую ложку мелко нарѣзаннаго копченаго шпика и два мелко изрубленныхъ яйца, сваренныхъ въ крутую. Все это вымѣшиваютъ какъ можно лучше и употребляютъ, какъ ранѣе описанныя начинки. Такая капустная начинка годится для рулетовъ изъ молодой свинины.

Рулеты можно также начинить рисомъ: 1/4 ф. риса тушатъ съ масломъ до мягкости, чтобы онъ былъ разсыпчатымъ, прибавляютъ затѣмъ 1/4 ф. мелко изрѣзаннаго шпика, 1/8 ф. масла, 2 крутыхъ, мелко изрубленныхъ яйца и 1 сырое яйцо. Все это перемѣшиваютъ какъ можно лучше, посыпаютъ перцемъ и солью и начиняютъ мясо. Такая начинка годится также для рулетовъ изъ телятины. Къ рулетамъ подаютъ картофель и соусъ изъ томатовъ.

№ 143. Шнельклопсъ.

Берутъ 2 ф. мякоти отъ англійскаго ростбифа, очищаютъ отъ всѣхъ пленокъ, нарѣзаютъ маленькими четыреугольными кусочками и тщательно выбиваютъ ихъ зубчатой стороной фарфороваго молотка; выбитые куски проскабливаютъ еще слегка ножемъ. Въ кастрюлѣ зарумяниваютъ 1/4 ф. масла, кладутъ въ него очищенную луковицу, разрѣзанную въ длину на 6—7 частей, и варятъ ее нѣсколько минутъ; мясную массу посыпаютъ солью и чайной ложкой крупно истолченнаго бѣлаго перца и размѣшавъ, кладутъ ее въ кипящее масло и тушатъ 8—10 мин. на сильномъ огнѣ, часто помѣшивая. Затѣмъ прибавляютъ 1 ф. сметаны, 2 ложки бульона, посыпаютъ клопсъ 1/2 ложкой муки, проваривають часто мѣшая, пока соусъ не

соединится съ мясомъ, и тотчасъ же горячимъ подаютъ на столъ. Къ нему—жареный картофель.

№ 144. Клопсъ въ формѣ.

Берутъ 5 ф. хорошаго толстаго филея, удаливъ пленки и жилы, раздѣляютъ мясо поперекъ волоконъ ломтиками въ $^1/_2$ пальца толщиною; каждый кусокъ выбиваютъ очень тонко молоткомъ, посыпаютъ перцемъ, кладутъ на сковороду въ масло, зарумяненное вмѣстѣ съ нарѣзанной ломтиками луковицей, и прожариваютъ съ обѣихъ сторонъ на сильномъ огнѣ. Въ форму кладутъ рядъ поджареннаго мяса, посыпаютъ сухарями, снова накладываютъ рядъ мяса, посыпаютъ сухарями и т. д., пока форма не будетъ наполнена; затѣмъ поливаютъ масломъ (въ которомъ жарилось мясо) и такимъ количествомъ бульона, чтобы мясо было совсѣмъ покрыто. Посоливъ немного и прибавивъ еще 1 ложку масла, ставятъ накрытую форму на 2 часа въ не слишкомъ горячую печь. По прошествіи $1^1/_2$ час. въ мясо кладутъ сырой, очищенный мелкій картофель, 20 шампиньоновъ, 20 луковицъ, сваренныхъ въ бульонѣ до половины мягкости, 1 стаканъ портвейна и 1 чашку сметаны. Послѣ чего форму ставятъ вторично въ печь, но уже на сковородѣ, въ которой налита вода, чтобы клопсъ не пригорѣлъ и оставляютъ въ горячей печи до тѣхъ поръ, пока картофель не сдѣлается мягкимъ, а соусъ не загустѣетъ. Клопсъ подаютъ на столъ горячимъ прямо въ формѣ.

№ 145. Клопсъ изъ телятины съ начинкой изъ раковъ, въ формѣ.

Мясо отъ небольшой задней четверти телятины нарѣзаютъ противъ волоконъ, кусками въ $^1/_2$ пальца толщиною, выбиваютъ ихъ съ обѣихъ сторонъ и жарятъ какъ въ послѣднемъ №. Для начинки перемѣшиваютъ большое блюдце мелко изрубленныхъ раковыхъ шеекъ съ 1 чашкой сливокъ, $^1/_2$ чашкой мелко истолченныхъ сухарей, $^1/_2$ чашкой растопленнаго масла и небольшимъ количествомъ соли и бѣлаго перца. Когда все готово, то кладутъ въ форму рядъ мяса, на него рядъ начинки въ $^1/_2$ пальца толщиною, затѣмъ снова рядъ мяса и т. д., пока

не наполнять формы. Послѣдній рядъ долженъ быть изъ мяса; на него кладутъ нѣсколько комочковъ масла и наливаютъ столько бульона (свареннаго изъ оставшихся костей), чтобы мясо было вполнѣ покрыто. Накрывъ форму крышкой, ставятъ не въ очень горячую печь. Какъ только соусъ укипитъ, кладутъ 1 чашку сметаны, покрываютъ все паштетнымъ тѣстомъ, смазываютъ его яйцомъ и оставляютъ въ печи пока не поспѣетъ вмѣстѣ съ мясомъ. Клопсъ подаютъ на столъ въ формѣ. Для начинки можно взять 1/2 чашки шампиньоновъ или бѣлыхъ грибовъ, или же 1/4 ф. тушенаго съ масломъ риса.

№ 146. Клопсъ со свѣжей капустой, тушеной въ печкѣ.

4 ф. хорошей мягкой говядины разрѣзаютъ противъ волоконъ на куски въ 1 палецъ толщиной и жарятъ ихъ, какъ сказано въ № 144. Заранѣе очищаютъ отъ всѣхъ потемнѣвшихъ листьевъ 2 кочна хорошей бѣлой капусты, разрѣзаютъ ихъ на 6 частей, чисто обмываютъ и, наливъ большое количество холодной воды, даютъ вскипѣть одинъ разъ. Послѣ чего сливаютъ воду и обрѣзаютъ у капусты твердые концы стеблей. Въ форму кладутъ рядъ капусты, на нее рядъ мяса и т. д., пока все не будетъ уложено; послѣдній рядъ долженъ быть изъ капусты. Какъ поступить дальше, см. въ № 144, только въ этотъ клопсъ не надо класть ни шампиньоновъ, ни луку. Вмѣсто говядины можно взять свинину.

№ 147. Испанское кушанье изъ говядины.

Самое подходящее мясо для приготовленія этого кушанья— филей; его нарѣзаютъ кусками въ 1/4 дюйма толщиной, посыпаютъ ихъ перцемъ и солью, кладутъ на сковороду въ зарумяненное масло и быстро прогрѣваютъ съ обѣихъ сторонъ. Эти куски мяса кладутъ въ форму рядами, попеременно съ ломтиками сырого картофеля, которымъ и долженъ окончиться верхній рядъ. Между рядами кладутъ немного жаренаго лука, бѣлаго перца и толченыхъ сухарей, а сверху заливаютъ смѣсью изъ 1/2 ф. сметаны и 1/4 бут. говяжьяго бульона. Накрытую форму ставятъ на сковороду, въ которой налита

горячая вода (иначе кушанье можетъ подгорѣть) и пекутъ въ печи $2^1/_2$ часа.

№ 148. Тушеный клопсъ изъ говядины.

Середку ссѣка или мякоть изъ англійскаго ростбифа очищаютъ отъ излишнихъ пленокъ, нарѣзаютъ ломтиками въ $^1/_2$ дюйма толщиной, тонко выбиваютъ фарфоровымъ молоткомъ съ обѣихъ сторонъ, противъ волоконъ и посыпаютъ перцемъ и солью; въ кастрюлѣ зарумяниваютъ $^1/_4$ ф. масла и кладутъ въ него куски мяса, рядами, и на яркомъ огнѣ зарумянивают ихъ съ обѣихъ сторонъ до свѣтлаго колера, подливая по чашкѣ мясного бульона, а когда мясо будетъ въ половину прожарено, прибавляютъ еще ложку шарлотокъ. Послѣ чего тушатъ въ закрытой кастрюлѣ, на слабомъ огнѣ, до тѣхъ поръ, пока мясо не будетъ мягкимъ. Тогда прибавляютъ $^1/_2$ ф. сметаны и проваривают въ ней мясо 5—8 мин. Подаютъ горячимъ, гарнируя отваренным картофелемъ.

№ 149. Тушеная индѣйка съ трюфелями.

У хорошей, молодой, чисто вычищенной индѣйки, заколотой за два дня до употребленія, надламываютъ грудную кость, отрѣзаютъ шею, крылья и ноги (самыя конечности), а оставшіяся мясистыя части ногъ связываютъ вмѣстѣ. Индѣйку кладутъ въ кастрюлю, заливаютъ крѣпкимъ бульономъ, сваренным изъ остатковъ индѣйки, солятъ, прибавляютъ 1 ложку масла, и, накрывъ крышкой, тушатъ, часто переворачивая. Какъ только мясо сдѣлается на половину мягкимъ, вливаютъ $^1/_4$ бут. кислаго вина и тушатъ дальше. Для тушенія молодой индѣйки надо 2 часа, чтобы она сдѣлалась мягкой. Готовую индѣйку выкладываютъ на блюдо и ставятъ въ теплое мѣсто. Снявъ жиръ, соусъ процѣживаютъ сквозь частое волосяное сито въ другую кастрюлю и проваривают вмѣстѣ съ 1 чашкой сливокъ, 6-ю мелко нарѣзанными трюфелями и маленькой ложкой мучного соуса, растертаго съ 1 желткомъ. Индѣйку разрѣзаютъ какъ жаркое, обливаютъ соусомъ и гарнируютъ кругомъ тушеными каштанами. Вмѣсто всѣхъ приправъ соусъ можно

проварить, прибавивъ немного лимоннаго сока и огарнировать индѣйку картофелемъ.

№ 150. Индюкъ по-англійски.

Хорошо вычищеннаго индюка тушатъ въ кастрюлѣ $^1/_2$ часа, затѣмъ прибавляютъ 2 луковицы, нѣсколько зеренъ англ. перца, $^1/_4$ бут. бѣлаго вина, соль, 1 маленькую петрушку, 1 маленькую морковку, 2 бут. телячьяго бульона и, накрывъ ломтиками шпика, тушатъ все на слабомъ огнѣ. Готоваго индюка вынимаютъ изъ соуса и ставятъ въ теплое мѣсто. Соусъ процѣживаютъ, снимаютъ съ него жиръ и, выливъ обратно въ кастрюлю, подправляютъ 1 столовой ложкой бѣлаго мучного соуса и варятъ $^1/_4$ часа, чтобы загустѣлъ. Разрѣзаннаго индюка кладутъ на середину блюда и выливаютъ на него половину соуса, а другую половину подаютъ отдѣльно въ соусникѣ. Гарнируютъ мелкими круглыми овощами и цвѣтной капустой, отваренной въ соленой водѣ.

№ 151. Тушеный филей фазана.

Хорошо вылежавшійся, прошпигованный тонкими полосками шпика, фазаній филей, кладутъ въ кастрюлю, смазанную масломъ, наливаютъ такое количество бульона изъ курицы или телячьихъ костей, чтобы филей былъ совершенно покрытъ; затѣмъ кладутъ соль и нѣсколько ломтиковъ свѣжаго шпика и, накрывъ кастрюлю, тушатъ въ печи до мягкости. Когда филей будетъ готовъ, вынимаютъ изъ соуса и ставятъ въ теплое мѣсто. Соусъ процѣживаютъ, снимаютъ жиръ, кладутъ 2 очищенныхъ ломтика лимона, 1 большую рюмку марсалы и смѣсь, состоящую изъ 1 ст. ложки бѣлаго мучного соуса и 1 чашки сливокъ, и 10 минутъ варятъ все вмѣстѣ, пока не погустѣетъ. Разрѣзаннаго фазана кладутъ на блюдо, поливаютъ соусомъ и гарнируютъ сваренной цвѣтной капустой, раздѣленной на мелкіе кочешки и тушеными каштанами. По желанію, можно посыпать нарѣзанными трюфелями.

№ 152. Тушеныя дикія утки.

У хорошо вычищенныхъ дикихъ, лучше всего мартовскихъ, утокъ, вырѣзаютъ спинную кость, разрѣзаютъ ихъ на

4 части (можно также оставить цѣльными), кладутъ въ кастрюлю и заливаютъ такимъ количествомъ слабаго горячаго мясного бульона, чтобы онѣ были совершенно покрыты. Снявъ пѣну, кладутъ 1 ф. сметаны, соль, 1 стол. ложку масла и, накрывъ, варятъ утокъ, пока не сдѣлаются мягкими. Въ отдѣльной кастрюлѣ отвариваютъ свѣжій картофель. Надо уложить такимъ образомъ на блюдо, чтобы мясо лежало съ одной, а картофель съ другой стороны. Соусъ подправляютъ маленькой ложкой мучного соуса, выливаютъ на блюдо и посыпаютъ еще мелко нарѣзанной зеленой петрушкой.

№ 153. Тушеныя домашнія утки.

Ихъ тушатъ совершенно такъ же, какъ дикихъ утокъ, только варятъ ихъ съ мелко-нарѣзанной брюквой, кислой капустой или нашинкованной рѣпой. Поваривъ утокъ $^1/_2$ часа, вынимаютъ вонъ, процѣживаютъ соусъ сквозь волосяное сито и, выливъ его обратно въ чисто вымытую кастрюлю, кладутъ въ нее брюкву, кислую капусту или рѣпу и тушатъ до мягкости. Снявъ жиръ, подправляютъ соусъ ложкою кулиса и подаютъ къ нарѣзаннымъ уткамъ. Можно также подать вареный картофель.

№ 154. Гусь съ яблочнымъ соусомъ.

Молодого, хорошо вычищеннаго гуся кладутъ въ кастрюлю, солятъ, прибавляютъ англійскаго перца, 2 лавровыхъ листа, 2 луковицы и наливаютъ воды въ такомъ количествѣ, чтобы гусь былъ покрытъ совершенно. Кромѣ того кладутъ еще нѣсколько хорошо вычищенныхъ ломтиковъ лимона и варятъ гуся вмѣстѣ съ ними, пока не будетъ мягкимъ. Десять антоновскихъ яблоковъ разрѣзаютъ каждое на 4 части и тушатъ въ маслѣ, пока не сдѣлаются мягкими, тогда прибавляютъ стаканъ бѣлаго вина и немного сахара. Разрѣзаннаго гуся кладутъ на блюдо; съ соуса снимаютъ жиръ, подправляютъ бѣлымъ кулисомъ, обливаютъ гуся и подаютъ его горячимъ на столъ. Гуся гарнируютъ мелкимъ отвареннымъ картофелемъ и подаютъ холодный яблочный соусъ.

№ 155. Фрикассе изъ молодыхъ куръ съ рисомъ.

Въ 1/4 ф. вскипяченнаго въ кастрюлѣ масла, кладутъ 2-хъ молодыхъ, хорошо вычищенныхъ курицъ, разрѣзанныхъ на 4 части, посыпаютъ солью и, накрывъ, тушатъ 1/2 часа на горячей плитѣ, не давая зарумяниваться. Затѣмъ наливаютъ на нихъ бульонъ (сваренный изъ шей, крыльевъ и пупковъ) въ такомъ количествѣ, чтобы онѣ были совершенно покрыты, кладутъ 1/2 петрушки и 1/2 луковицы, и тушатъ все вмѣстѣ въ закрытой кастрюлѣ 1 1/4 ч., пока не будутъ мягкими. Тогда, вынувъ куръ, ставятъ ихъ въ теплое мѣсто. Съ соуса, котораго должно быть приблизительно около 1 бут., снимаютъ жиръ наполовину; процѣженный сквозь волосяное сито соусъ, выливаютъ въ кастрюлю, прибавляютъ 2 ломтика лимона, очищенныхъ отъ зеренъ и желтой и бѣлой кожицы, подправляютъ 1 ложкой мучного соуса, растертаго сначала съ 2 желтками, а затѣмъ съ чашкой сливокъ, и варятъ все вмѣстѣ, пока не загустѣетъ соусъ. Куръ кладутъ на блюдо съ одной стороны, а рисъ, тушеный по-австрiйски (см. отдѣлъ «пироги»)—съ другой. Половину соуса выливаютъ на куръ, а другую подаютъ къ столу. Рисъ гарнируютъ тушеными шампиньонами или бѣлыми грибами, посыпаютъ капорцами и подаютъ горячимъ. Вмѣсто риса можно огарнировать тушеными раковыми шейками; вокругъ раковыхъ шеекъ положить сваренную цвѣтную капусту, гарнируя ее, въ свою очередь, головками спаржи, а ихъ—начиненными раковыми спинками. Если гарнируютъ раковыми спинками, то въ соусъ надо прибавить еще 1 ложку раковаго масла. Въ такомъ родѣ можно приготовить телячью грудину. Ее можно огарнировать только однимъ картофелемъ.

№ 156. Курица съ рисомъ, въ формѣ.

Въ бѣлой глиняной формѣ, смазанной внутри холоднымъ масломъ, выкладываютъ въ 1 палецъ толщиною дно и бока сваренымъ въ бульонѣ рисомъ (см. отдѣлъ «пироги»). Разрѣзаютъ мягко сваренныхъ куръ (какъ въ № 155), укладываютъ ихъ въ форму, прибавляютъ чашку тушеныхъ бѣлыхъ грибовъ или шампиньоновъ, чашку тушеныхъ раковыхъ шеекъ и ма-

ленькую ложку капорцевъ. Соусъ такой же, какъ въ № 155, только его не надо подправлять мучнымъ кулисомъ, а уварить до густоты съ чашкой сметаны, затѣмъ всыпать 1 чайную ложку муки, поварить еще минуты двѣ, вылить въ форму на курицъ и накрыть ихъ рисомъ; сгладивъ рисъ, смазываютъ его сверху разболтаннымъ яйцомъ и пекутъ $^3/_4$ часа въ не очень горячей печкѣ, зарумянивая до свѣтлаго колера, подаютъ горячимъ прямо въ формѣ. Оставшуюся половину соуса подаютъ также на столъ. Въ такомъ родѣ можно приготовить молодую дичь, телячью грудинку или телятину.

№ 157. Куры по-англійски.

Очищенныхъ отъ кожи куръ тушатъ такъ же, какъ сказано въ предыдущемъ №, прибавивъ $^1/_2$ луковицы, дессертную ложку сардельной эссенціи, 3—4 зерна бѣлаго перца, сокъ изъ $^1/_2$ лимона и желтокъ, размѣшанный съ чашкою сливокъ. Соусъ подправляютъ бѣлымъ мучнымъ кулисомъ и варятъ густымъ. Куръ укладываютъ на блюдо, обливаютъ горячимъ соусомъ и подаютъ на столъ.

№ 158. Куры со свѣжимъ зеленымъ горохомъ.

На 2-хъ куръ берутъ 2 ф. очищеннаго гороха. 2-хъ молодыхъ, хорошо вычищенныхъ куръ (см. предпослѣдній №) тушатъ $^1/_2$ часа въ маслѣ, затѣмъ подливаютъ 1 бут. кипятку и тушатъ еще $^1/_2$ часа, прибавивъ 1 луковицу и $^1/_2$ петрушки. По прошествіи этого времени вливаютъ 1 бут. кипятку и тушатъ куръ до тѣхъ поръ, пока онѣ не сдѣлаются мягкими; тогда ихъ вынимаютъ изъ соуса и, накрывъ, ставятъ въ теплое мѣсто. Соусъ тотчасъ же процѣживаютъ сквозь волосяное сито, выливаютъ обратно въ кастрюлю, кладутъ горохъ и варятъ его до мягкости; потомъ прибавляютъ 1 чашку сливокъ, немного раковаго масла, сахару по вкусу и немного муки, размѣшанной съ масломъ и водой. Все это перемѣшиваютъ съ горохомъ и проваривают на слабомъ огнѣ. Въ середину блюда укладываютъ куръ, вокругъ нихъ горохъ, а кругомъ послѣдняго тушеныя раковыя шейки. Вмѣсто куръ можно приготовить молодую дичь.

№ 159. Тушеная задняя четверть телятины.

Кипятятъ въ кастрюлѣ $1/2$ ф. масла и кладутъ очищенную отъ пленокъ заднюю четверть телятины въ 10—12 ф., отрубивъ длинную кость и прошпиговавъ мясо тонкими полосками шпика. Посыпавъ солью, тушатъ съ обѣихъ сторонъ $1/2$ часа на слабомъ огнѣ въ закрытой кастрюлѣ, затѣмъ кладутъ нарѣзанную ломтиками петрушку, 3—4 зерна англійскаго перца и 1 луковицу, вливаютъ постепенно 1 бут. телячьяго бульона и продолжаютъ тушить до тѣхъ поръ, пока мясо не сдѣлается мягкимъ; тогда вынимаютъ телятину изъ соуса и ставятъ въ теплое мѣсто, а соусъ процѣживаютъ, выливаютъ въ другую кастрюлю, слегка подправляютъ мучнымъ кулисомъ и, прибавивъ чашку сметаны и нѣсколько ломтиковъ лимона, проваривают все вмѣстѣ. Телятину нарѣзаютъ тонкими ломтиками, кладутъ на блюдо, гарнируютъ картофелемъ, тушеными бѣлыми грибами и вареной цвѣтной капустой; подаютъ въ горячемъ видѣ вмѣстѣ съ соусомъ.

Такимъ же образомъ можно приготовить телячью грудинку и подать тотъ же соусъ. Къ обыкновенному гарниру, подаваемому къ телячьей грудинкѣ, можно подать еще рисъ.

Болѣе простой способъ приготовленія телячьей грудины заключается въ слѣдующемъ. Ошпаренную телячью грудину начисто обмываютъ холодною водою, разрубаютъ на мелкіе куски, кладутъ ихъ въ кастрюлю и вливаютъ такое количество воды, чтобы мясо было покрыто на ширину ладони; посоливъ, даютъ вскипѣть, начисто снимаютъ пѣну, прибавляютъ 1 петрушку, 1 луковицу, 4 зерна англійскаго перца и, накрывъ кастрюлю, варятъ на слабомъ огнѣ, пока не сдѣлается мягкимъ. Когда мясо проварится наполовину, прибавляютъ еще маленькую ложку масла. Вынувъ мясо, процѣживаютъ соусъ, выливаютъ въ другую кастрюлю, прибавляютъ ложку кулиса и чашку сметаны, и провариваютъ все вмѣстѣ. Мясо кладутъ на блюдо, обливаютъ соусомъ, гарнируютъ вареным картофелемъ и посыпаютъ мелко нарѣзанной зеленой петрушкой. Молодыхъ куръ можно приготовить также просто.

№ 160. Телячьи почки съ мадерой.

8 телячьихъ почекъ прошпиговываютъ тонкими полосками шпика, кладутъ въ $^1/_8$ ф. зарумяненнаго въ кастрюлѣ масла, солятъ слегка и тушатъ $^1/_2$ часа; затѣмъ подливаютъ по чашкѣ телячьяго бульона до тѣхъ поръ, пока почки не сдѣлаются мягкими. Тогда прибавляютъ рюмку мадеры, 4—5 трюфелей, нарѣзанныхъ тонкими ломтиками, и подправляютъ маленькой ложкой бѣлаго мучного соуса. Вынувъ почки изъ соуса, нарѣзаютъ ихъ тонкими ломтиками и укладываютъ на блюдо, придавая цѣльный видъ, послѣ чего обливаютъ соусомъ и горячими подаютъ на столъ.

№ 161. Телячьи почки на шампанскомъ.

Въ ложку зарумяненнаго въ кастрюлѣ масла кладутъ 6—8 телячьихъ почекъ, слегка солятъ, посыпаютъ бѣлымъ перцемъ, небольшимъ количествомъ мускатнаго цвѣта, прибавляютъ 2 ломтика лимона и тушатъ, какъ указано въ предыдущемъ №. Когда почки будутъ мягкими, кладутъ чашку тушеныхъ въ маслѣ шампиньоновъ, вливаютъ стаканъ шампанскаго и подправляютъ маленькой ложкой мучного соуса. Гарнируютъ на блюдѣ, какъ въ № 160, и обливаютъ соусомъ. Вмѣсто шампанскаго можно взять бѣлое вино. По краю блюда можно положить бортъ изъ сдобнаго тѣста.

№ 162. Фрикассе изъ баранины.

Берутъ любой кусокъ баранины и приготовляютъ его совершенно также, кякъ телячью грудинку (см. въ концѣ № 159, приготовленіе телятины простымъ способомъ). Процѣженный бульонъ выливаютъ обратно въ кастрюлю, кладутъ въ него тонко нашинкованную брюкву или рѣпу, варятъ до мягкости, затѣмъ прибавляютъ 1 чашку сливокъ, 1 маленькую ложку мучного соуса и провариваютъ все вмѣстѣ. На одну сторону блюда кладутъ овощи, на другую мясо, обливаютъ соусомъ и посыпаютъ мелко нарѣзанной зеленой петрушкой. Также можно огарнировать отвареннымъ картофелемъ.

№ 163. Тушеное мясо поросенка съ хрѣновымъ соусомъ.

Хорошо ошпариваютъ переднюю четверть 4-мѣсячнаго поросенка, затѣмъ чисто обмываютъ и ставятъ вариться, обильно заливъ холодной водой; когда вскипитъ, снимаютъ пѣну, кладутъ луковицу, 4—5 зеренъ англійскаго перца, соль и варятъ до мягкости. Вынувъ мясо, процѣживаютъ соусъ и затѣмъ варятъ въ немъ 15 — 20 штукъ кругло очищеннаго картофеля. Нарѣзанное мясо кладутъ на блюдо, гарнируютъ картофелемъ и обливаютъ соусомъ. Можно приготовить мясо поросенка, какъ баранину въ предыдущемъ №. Хрѣновый соусъ къ поросенку приготовляется слѣдующимъ образомъ: 1 чашку хрѣна варятъ до мягкости съ 1 чашкой бульона изъ поросенка и ложкой масла, а потомъ прибавляютъ 1/2 чашки перебранной коринки, немного горчицы и соли по вкусу. Такой соусъ подаютъ горячимъ къ мясу.

№ 164. Тушеныя домашнія утки и гуси съ кислой капустой.

Хорошо вычиствивъ утокъ или гусей, разрѣзаютъ на любые куски и, наливъ холодной водой, ставятъ вариться. Когда бульонъ вскипитъ и съ него будетъ дочиста снята пѣна, кладутъ соль и варятъ еще 1/2 часа; послѣ чего птицу вынимаютъ, а бульонъ процѣживаютъ сквозь волосяное сито и выливаютъ обратно въ кастрюлю и затѣмъ кладутъ въ него кислую капусту съ нѣсколькими кислыми яблоками и мясо, и накрывъ, варятъ до мягкости. Послѣ чего мясо снова вынимаютъ, а въ капусту кладутъ обваленный въ мукѣ кусокъ масла, величиною съ грецкій орѣхъ и варятъ еще 1/2 часа. Капусту кладутъ на одну сторону блюда, а мясо—на другую.

№ 165. Говядина, тушеная съ виномъ.

12—15 фунт. огузка слегка выбиваютъ молоткомъ, очищаютъ отъ излишнихъ пленокъ, чисто обмываютъ холодной водой, посыпаютъ солью, кладутъ въ кастрюлю въ 1/2 ф. растопленнаго, но не зарумяненнаго масла и, накрывъ, тушатъ со всѣхъ сторонъ на слабомъ огнѣ. Потомъ подливаютъ бутылку бульона, пока мясо не сдѣлается мягкимъ. Вынувъ мясо

изъ соуса, кладутъ на сковороду (кожею на верхъ), смазываютъ холоднымъ масломъ, посыпаютъ толчеными сухарями, смѣшанными съ пармезаномъ, и жарятъ въ печи, зарумянивая до свѣтлаго колера. Въ соусъ кладутъ 4—5 зеренъ англійскаго перца, 1—2 маринованныя шарлотки и варятъ ½ часа, затѣмъ подправляютъ 1 маленькой ложкой краснаго соуса и, проваривъ, процѣживаютъ. Мясо кладутъ на круглое блюдо, нарѣзаютъ тонкими ломтями, складываютъ, придавая прежній видъ и гарнируютъ кругомъ картофелемъ, жаренымъ испанскимъ лукомъ, начиненными томатами и бѣлыми грибами. Къ мясу подаютъ горячій соусъ.

№ 166. Вареная солонина.

Пролежавшій 3 недѣли въ разсолѣ хорошій кусокъ мяса чисто моютъ холодной водой, хорошо выбиваютъ деревяннымъ молоткомъ и кладутъ въ кастрюлю съ кипящей водой. Какъ только вода закипѣла, снимаютъ пѣну и прибавляютъ ½ свиной головы, которая придаетъ лучшій вкусъ говядинѣ и крѣпость бульону. При варкѣ можно подбавлять кипяченой воды, чтобы мясо все время было обильно покрыто ею. Какъ только мясо будетъ готово, его разрѣзаютъ острымъ ножемъ противъ волоконъ. Гарнируютъ, по желанію: овощами или картофельнымъ пюре или подаютъ хрѣновый соусъ. Для варки 10—15 ф. солонины отъ молодой скотины надо 4 часа.

Примѣчаніе. Если мясо пролежало въ разсолѣ болѣе долгое время, то передъ употребленіемъ надо его вымочить часа два.

№ 167. Вареный бычій языкъ съ аспикомъ.

Варятъ языкъ совершенно такъ-же, какъ солонину. Какъ только сдѣлается мягкимъ, кладутъ въ холодную воду, снимаютъ бѣлую кожу и срѣзаютъ съ толстаго конца излишекъ мяса. Языкъ нарѣзаютъ тонкими ломтиками и складываютъ ихъ снова, придавъ прежнюю форму. Холодный языкъ гарнируютъ на блюдѣ аспикомъ. Такой языкъ можно подать ко всякимъ овощамъ. Его можно подать и горячимъ, какъ солонину.

Вареный языкъ. Языкъ ошпариваютъ такимъ образомъ, чтобы можно было снять кожу, и отрѣзаютъ у толстаго конца хрящеватую часть. Въ кастрюлѣ даютъ вскипѣть 1/4 ф. масла, кладутъ языкъ въ цѣльномъ видѣ, слегка солятъ, прибавляютъ 1 луковицу, 3 зерна англійскаго перца, маленькій кусокъ нашинкованнаго сельдерея и накрывъ кастрюлю тушатъ языкъ до мягкости на слабомъ огнѣ, постепенно подливая бѣлаго бульона. Соусу даютъ укипѣть, но только не совсѣмъ и процѣдивъ слегка подправляютъ поджаренной мукой. Горячій языкъ нарѣзаютъ ломтиками и гарнируютъ зеленымъ горохомъ, цвѣтной капустой, размятымъ картофелемъ или картофельнымъ пюре, а также картофельными крокетками и подаютъ соусъ проваренный съ тушеными въ маслѣ бѣлыми грибами.

Рагу изъ бычьяго языка.—Свѣжій языкъ ошпариваютъ, чтобы можно было снять кожу; потомъ отрѣзаютъ хрящеватую часть и нарѣзаютъ языкъ ломтиками въ 1 дюймъ толщиной. Въ кастрюлѣ зарумяниваютъ 1/4 ф. масла, кладутъ ломтики языка, солятъ, прибавляютъ 8 зеренъ бѣлаго перца и, накрывъ кастрюлю, тушатъ до мягкости, на слабомъ огнѣ, постепенно подливая по поварской ложкѣ бѣлаго бульона; въ соусъ кладутъ 2—3 маленькихъ луковицы, подправляютъ немного поджаренной мукой и вливаютъ 1 ложку мадеры. Гарнируютъ рагу жаренымъ картофелемъ и поджаренными ломтиками хлѣба; подаютъ на столъ горячимъ. Для гарнира можно также употребить маленькія фрикадельки изъ телятины.

№ 168. Вареная соленая ветчина (рис. 49).

Для варки лучше всего годится окорокъ, который пролежалъ 3 недѣли въ соленой водѣ; если онъ пролежитъ болѣе долгое время, то передъ употребленіемъ его нужно вымачивать въ водѣ. Чисто вымытый окорокъ, кладутъ въ кипящую воду и варятъ совершенно также, какъ солонину. Какъ только онъ сдѣлается мягкимъ, его вынимаютъ изъ навара, снимаютъ кожу, поливаютъ рюмкой бѣлаго портвейна, посыпаютъ мелкимъ сахаромъ, ставятъ въ горячую печь на 1/2 часа, чтобы хорошо зарумянился сверху. Подаютъ въ горячемъ или холод-

номъ видѣ. Чтобы сварить окорокъ отъ молодой свиньи, нужно 4 часа.

Вареная ветчина къ овощамъ.—Назначенный для варки посоленный окорокъ завертываютъ въ чистый холстъ, оставляя кость наружу и кладутъ въ котелъ съ горячей водой, которая кипятилась $^1/_4$ часа съ 3 лавровыми листами, 10 зернами англійскаго перца, 1 очищенной морковью, нарѣзанной кусками,

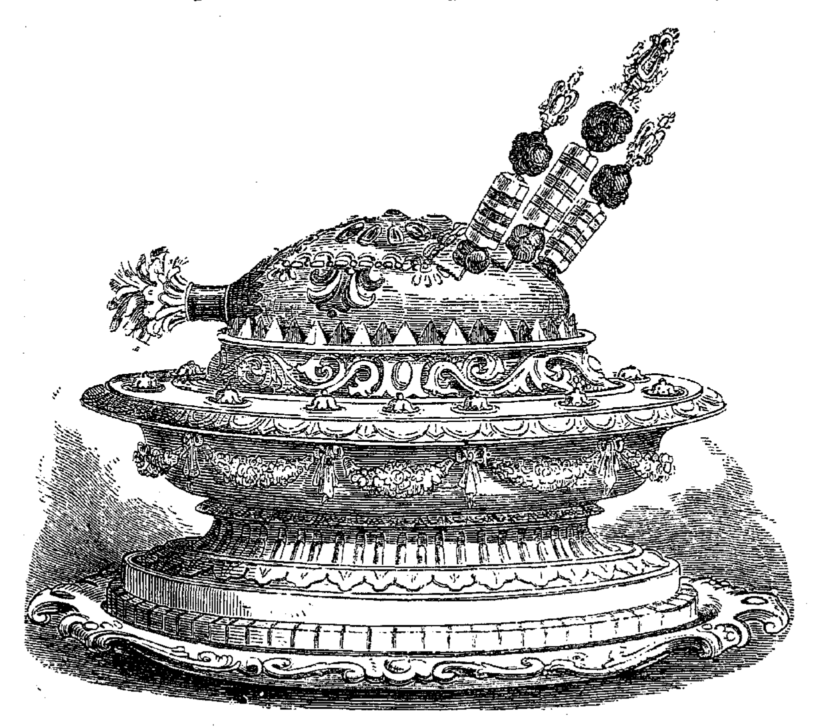


Рис. 49. Вареная ветчина.

2 большими луковицами и 1 петрушкой. 18-фунтовый окорокъ надо варить въ закрытой посудѣ, 4 часа, на слабомъ огнѣ. Потомъ посыпаютъ его сахаромъ и толчеными сухарями и ставятъ въ печь, чтобы зарумянился. Такой окорокъ годится для подачи со всякими овощами. Чтобы придать окороку лучшій вкусъ можно, въ назначенную для его варки воду, влить 1 бут. краснаго вина. Окорокъ, сваренный съ краснымъ виномъ, годится для паштетовъ, а также для заливанія въ желе.

№ 169. Ветчина съ мадерой.

Подходящій копченый окорокъ варятъ, какъ сказано въ № 168. Какъ только онъ сдѣлается мягкимъ, срѣзаютъ кожу, захвативъ жира на 1/2 дюйма толщиной. Въ другую кастрюлю наливаютъ 1 бут. мадеры, кладутъ въ нее окорокъ, книзу той стороной, на которой находится жиръ, и варятъ 1/2 часа, пока не выкипитъ вино; во время варки надо раза два перевернуть окорокъ. Окорокъ посыпаютъ, какъ въ предыдущемъ № сахаромъ и точно такъ-же зарумяниваютъ. Подаютъ горячимъ, съ гарниромъ изъ овощей.

№ 170. Запеченный окорокъ (рис. 50).

Приготовленный, какъ выше сказано, окорокъ обтираютъ на-сухо полотенцемъ, кладутъ въ положенное на сковороду тѣсто; на холодной водѣ замѣшиваютъ крутое тѣсто изъ непросѣянной ржаной муки и раскатываютъ въ 1/2 дюйма толщи-

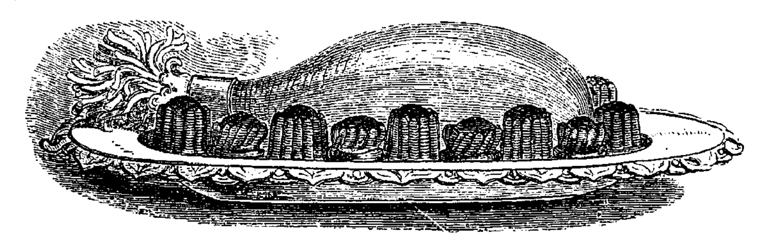


Рис. 50. Запеченный окорокъ.

ной. Закрывъ ветчину кругомъ тѣстомъ (ветчина должна лежать кожею внизъ), сглаживаютъ его сверху водою и ставятъ на 4—5 часовъ въ очень горячую печь. Черезъ 3 часа окорокъ вынимаютъ, прорѣзаютъ въ тѣстѣ отверстіе, вливаютъ 1/4 бут. мадеры и снова ставятъ въ печь. Вынувъ изъ печи, срѣзаютъ и соскребаютъ ножемъ все тѣсто и снимаютъ съ ветчины кожу. Подаютъ горячимъ, съ гарниромъ изъ овощей.

№ 171. Ветчина съ бургонскимъ.

Молодой малосольный копченый окорокъ, въ 14—15 ф. вѣсомъ, кладутъ часа на 2 въ воду или же, если желаютъ сдѣлать его особенно нѣжнымъ, то на 24 часа въ воду, пополамъ

съ молокомъ. Затѣмъ на-сухо вытираютъ полотенцемъ, завертываютъ въ тѣсто, какъ въ предыдущемъ №, и ставятъ на 4 часа въ печь. Черезъ 3 часа его вынимаютъ, взрѣзаютъ тѣсто, вливаютъ 1/4 бут. краснаго вина и снова ставятъ въ печь. Вытекшій на сковороду сокъ изъ ветчины выливаютъ въ кастрюлю, прибавляютъ 1/4 бут. хорошаго бульона, 1 ложку поджаренной муки, немного бѣлаго перца, соли и лимоннаго сока по вкусу, а также бургонскаго и провариваютъ все вмѣстѣ. Напослѣдокъ процѣживаютъ соусъ сквозь волосяное сито и выливаютъ въ соусникъ. Ветчину нарѣзаютъ на блюдѣ тонкими ломтями противъ волоконъ, гарнируютъ кругомъ тушеными каштанами и начиненнымн артишоками и поливаютъ нѣсколькими ложками соуса.

№ 172. Копченая ветчина по-французски.

Окорокъ годовалой свиньи кладутъ на 2—3 недѣли въ не очень крѣпкій соленый растворъ; вынувъ, варятъ 1 1/2 часа. Съ вынутаго изъ навара окорока снимаютъ кожу, обкладываютъ ломтиками лука, шарлотокъ, нѣсколькими лавровыми листьями, поливаютъ 1/4 бут. бѣлаго вина, посыпаютъ крупно столченнымъ бѣлымъ перцемъ и даютъ постоять 2 часа. Послѣ чего завертываютъ окорокъ въ листъ бѣлой бумаги, густо смазанный масломъ, и кладутъ въ приготовленное изъ ржаной муки тѣсто, которое сверху сглаживаютъ водой. Въ такомъ видѣ окорокъ кладутъ на сковороду, кожею внизъ, ставятъ въ очень горячую печь и пекутъ 2 часа. Окорокъ вынимаютъ изъ печи, даютъ слегка остыть, снимаютъ тѣсто вмѣстѣ съ бумагой и маринадомъ и придаютъ красивую форму. Потомъ кладутъ его на сковороду жиромъ кверху, обкладываютъ смѣсью, состоящею изъ 2—3 столовыхъ ложекъ натертаго чернаго хлѣба и 1/4 бут. краснаго вина; посыпавъ сверху небольшимъ количествомъ мелкаго сахара, ставятъ на 1/2 часа въ горячую печь, чтобы корочка сдѣлалась очень твердой. Подаютъ въ горячемъ видѣ къ овощамъ. Всѣ вышеприведенные окорока можно въ холодномъ видѣ покрыть глазурью (см. конецъ «примѣчанія къ приготовленію жаркихъ») или же прозрачнымъ аспикомъ въ 1/8, даже въ 1/4 дюйма, толщиною.

№ 173. Копченый телячій окорокъ.

Съ большого жирнаго 18—20 ф. телячьяго окорока срѣзаютъ покромку, отрубаютъ длинную кость и осторожно прошпиговываютъ тонкой шпиговкой, узкими тоненькими полосками шпика (безъ кожи), предварительно обвалявъ ихъ въ селитрѣ; окорокъ кладутъ въ какую-нибудь посуду, заливаютъ слабымъ соленымъ растворомъ, чтобы мясо было вполнѣ закрыто, прибавляютъ 4—5 ломтиковъ лимона и ставятъ въ холодное мѣсто на 5—6 дней. Вынувъ изъ разсола, чисто обмываютъ, вытираютъ насухо, завертываютъ въ тонкую бумагу и вѣшаютъ въ дымовую трубу на 2—3 дня, въ умѣренный дымъ. Вынутый изъ коптильни окорокъ завертываютъ въ пшеничное тѣсто и пекутъ 3 часа въ печи. Наверху тѣста прорѣзаютъ отверстіе, вливаютъ $^1/_4$ бут. мадеры и пекутъ еще $^1/_2$ часа. Вынувъ изъ печи, очищаютъ отъ тѣста, нарѣзаютъ тонкими ломтиками, скадываютъ на блюдѣ и придаютъ видъ цѣлаго окорока. Вытекшій изъ окорока сокъ выливаютъ въ кастрюлю, прибавляютъ $^1/_4$ бут. телячьяго бульона, 1 чашку сметаны, подправляютъ 1 маленькой ложкой мучного соуса и проваривают все вмѣстѣ. Окорокъ гарнируютъ тушеными бѣлыми грибами и мелкимъ картофелемъ, тушенымъ въ маслѣ.

№ 174. Копченый бараній окорокъ.

Обрубивъ длинную кость у копченаго бараньяго окорока, вымачиваютъ его нѣсколько часовъ въ тепловатой водѣ; вынувъ, чисто обмываютъ и быстро варятъ въ закрытой кастрюлѣ, подливая, если нужно, кипятку; какъ только окорокъ будетъ готовъ наполовину кладутъ круглые ломтики брюквы въ $^1/_2$ д. толщиною и варятъ вмѣстѣ съ мясомъ до готовности. Вынутую брюкву, кладутъ на блюдо, обливаютъ растопленнымъ масломъ, посыпаютъ бѣлымъ перцемъ и накладываютъ второй рядъ брюквы; затѣмъ кладутъ на блюдо окорокъ и нарѣзаютъ противъ волоконъ ломтиками. Надо подавать баранину очень горячей, иначе она будетъ отзывать саломъ. Брюкву подаютъ также горячей.

Салаты къ жаркимъ.

№ 1. Зеленый кочанный салатъ съ маіонезнымъ соусомъ.

Очищенные отъ твердыхъ стеблей молодые салатные листья чисто обмываютъ нѣсколько разъ въ холодной водѣ, расщипываютъ на не слишкомъ маленькіе куски и откидываютъ на сито, чтобы дать стечь водѣ. Для салата приготовляютъ слѣдующій соусъ: въ блюдѣ растираютъ деревянной ложкой сырой желтокъ съ $^1/_2$ чайной ложкой соли, затѣмъ подбавляютъ по каплѣ 2—3 столов. лож. прованскаго масла, не переставая сильно мѣшать все время, пока масса не загустѣетъ; тогда вливаютъ 12 ст. лож. уксуса, вымѣшиваютъ все какъ можно лучше и вливаютъ еще 1 столов. ложку уксуса. Этимъ соусомъ обливаютъ салатъ передъ самой подачей на столъ, иначе отъ долгаго лежанія въ соусѣ листья сдѣлаются вялыми. Политый соусомъ салатъ посыпаютъ мелко нарѣзаннымъ укропомъ.

Многіе любятъ салатъ политый не маіонезнымъ соусомъ, а хорошо перемѣшанной смѣсью, состоящей: изъ 2-хъ ложекъ лучшаго прованскаго масла, 1 ложки уксуса и $^1/_2$ чайной лож. соли. Это французскій способъ приготовленія салата. Салатъ можно посыпать мелко-изрубленнымъ бѣлкомъ.

Можно огарнировать салатъ слѣдующимъ образомъ: 3 свѣжія яйца, сваренныя въ мѣшечекъ, кладутъ въ холодную воду, пока не остынутъ; затѣмъ срѣзаютъ прочь острый кончикъ яйца, а самое яйцо нарѣзаютъ ломтиками и кладутъ на каждый ломтикъ по половинкѣ свернутаго анчоуса, очищеннаго отъ костей. Такими ломтиками яицъ обкладываютъ салатъ.

№ 2. Зеленый салатъ со сметаной.

Чисто вымытый салатъ, такой же какъ въ предыдущемъ №, кладутъ въ салатникъ. Одинъ фунтъ хорошей густой сметаны перемѣшиваютъ какъ можно лучше съ 2 столов. ложками уксуса эстрагона, $1/2$ чайной ложкой соли, 1 маленькой столовой ложкой мелкаго сахара, выливаютъ на салатъ, слегка перемѣшиваютъ его и посыпаютъ мелко-изрубленнымъ укропомъ и шнитлукомъ. Приготовленный салатъ тотчасъ же подаютъ на столъ. Многіе любятъ соусъ, приготовленный съ 1 столов. ложкой русской горчицы, а салатъ, посыпанный рубленымъ желткомъ. Самый лучшій салатъ приготовляется изъ маленькихъ кочешковъ. Его можно облить маіонезнымъ соусомъ, какъ въ № 1. Въ этотъ салатъ можно положить 2 очищенныхъ свѣжихъ огурца, нарѣзанныхъ тонкими ломтиками, или, что еще лучше, наструганныхъ. Огурцы нужно посолить и дать постоять $1/2$ часа, а затѣмъ отжать воду и тогда уже положить въ салатъ. Въ такомъ случаѣ въ салатъ не кладутъ сахара.

Огурцы можно положить въ середину салатника, а салатъ вокругъ нихъ и облить маіонезнымъ соусомъ, какъ въ № 1.

Салатъ латукъ (Laitue romaine). Этотъ очень вкусный салатъ долженъ имѣть стебли и листья бѣлаго цвѣта, только самые кончики листовъ могутъ быть зелеными. Чѣмъ бѣлѣе салатъ, тѣмъ онъ вкуснѣе и сочнѣе. Снявъ верхніе листы и тщательно пересмотрѣвъ салатъ, чтобы не было зеленыхъ червей, нарѣзаютъ его кусками въ 1 дюймъ длиною и отбрасываютъ зеленыя верхушки. Затѣмъ моютъ, выжимаютъ воду, кладутъ въ салатникъ, обливаютъ соусомъ на прованскомъ маслѣ (см. № 1) и обкладываютъ ломтиками яицъ съ наложенными на нихъ свернутыми половинками сарделекъ.

№ 3. Салатъ изъ свѣжихъ огурцовъ.

Острымъ ножомъ очищаютъ любое количество свѣжихъ зеленыхъ огурцовъ, настругиваютъ или нарѣзаютъ очень тонкими ломтиками, посыпаютъ солью и даютъ постоять $1/2$ часа. Затѣмъ отжимаютъ воду, складываютъ огурцы въ середину салатника, гарнируютъ кругомъ коротко срѣзаннымъ ключевымъ

крессомъ (брункрессъ) и поливаютъ соусомъ, приготовленнымъ изъ 2 лож. уксуса и 2 лож. самаго лучшаго прованскаго масла; посыпавъ бѣлымъ перцемъ, подаютъ на столъ.

№ 4. Огуречный салатъ со шпикомъ, по-нѣмецки.

Въ круглой желѣзной сковородкѣ, часто переворачивая, поджариваютъ до свѣтлаго колера полную чашку проросшей жиромъ сырой ветчины, нарѣзанной маленькими четырехугольными кусочками, затѣмъ прибавляютъ чашку сметаны, 1—2 столов. ложки уксуса и слегка провариваютъ все вмѣстѣ. Приготовленные по рецепту № 3 огурцы, только безъ ключевого кресса, кладутъ въ салатникъ, обливаютъ не слишкомъ горячимъ соусомъ и посыпаютъ бѣлымъ перцемъ. Такой салатъ подаютъ къ котлетамъ или жареной говядинѣ.

№ 5. Крессъ-салатъ (рис. 51 и 52).

Вареный картофель кладутъ на 1/2 часа въ бульонъ, затѣмъ бульонъ сливаютъ прочь, а картофель нарѣзаютъ очень тонкими ломтиками, кладутъ ихъ въ середину салатника, обильно гарнируютъ крессъ-салатомъ, обливаютъ маіонезнымъ соусомъ, какъ въ № 1 и посыпаютъ бѣлымъ перцемъ. Можно пригото-

Рис. 51. Брункрессъ.

Рис. 52. Садовой крессъ.

вить соусъ изъ 3 лож. уксуса, смѣшанныхъ съ 1 чайной лож. русской горчицы, небольшимъ количествомъ сахару, 1/2 чайной ложки соли, такого же количества бѣлаго перца и 1 столов. ложк. прованскаго масла. Когда все будетъ хорошо перемѣшано, выливаютъ на приготовленный картофель, но только при этомъ соусѣ не кладутъ крессъ-салата. Въ такомъ соусѣ картофелю даютъ полежать 1/2 часа и тогда только подаютъ на столъ. И брункрессъ, и садовый крессъ употребляются какъ самостоятельные салаты или съ другимъ салатомъ, чтобы придать ему пикантность.

№ 6. Картофельный салатъ съ солеными огурцами.

Отвариваютъ картофель въ шелухѣ, даютъ остыть, чистятъ, нарѣзаютъ очень тонкими ломтиками, кладутъ на блюдо и заливаютъ вскипяченнымъ, остуженнымъ, огуречнымъ разсоломъ (процѣдивъ его сквозь тонкій холстъ) и въ такомъ видѣ даютъ постоять 1/2 часа. Затѣмъ сливаютъ воду и перекладываютъ картофель въ середину салатника. 3 вычищенныхъ соленыхъ огурца нарѣзаютъ тонкими ломтями и кладутъ вокругъ картофеля. Потомъ берутъ 1 чашку нарѣзанныхъ ломтиками шампиньоновъ или бѣлыхъ грибовъ и кладутъ на картофель. Приготовляютъ слѣдующій соусъ: 1 дессертную ложку французской горчицы размѣшиваютъ въ 1/4 бут. бульона, прибавляютъ 2 лож. прованскаго масла, 1/2 чайной ложки сахару и немного бѣлаго перца, хорошо перемѣшавъ все вмѣстѣ, выливаютъ на салатъ. Гарнируютъ сверху капорцами, маленькими бѣлыми луковками и мелко нарѣзанными сардельками.

№ 7. Картофельный салатъ съ краснымъ виномъ.

Полную тарелку отвареннаго въ бульонѣ и остуженнаго картофеля нарѣзаютъ ломтиками, кладутъ въ салатникъ и обливаютъ смѣсью, состоящей изъ 4 ложекъ прованскаго масла, 1/4 бут. краснаго вина, 3 ложекъ уксуса, одной лож. мелкоизрубленныхъ шарлотокъ и небольшого количества соли, перца и сахара. Края салатника гарнируютъ свеклой.

№ 8. Картофельный салатъ съ горчичнымъ масломъ.

Приготовленный (какъ въ № 7) картофель кладутъ на блюдо и заливаютъ соусомъ, состоящимъ изъ 1 чайной лож. горчицы, мелко-изрубленнаго шнитлука, 4 лож. прованскаго масла и 3 лож. ренскаго уксуса.

№ 9. Свекла.

Испеченную красную свеклу и 1 мягко-сваренный въ бульонѣ сельдерей нарѣзаютъ ломтиками, кладутъ въ салатникъ и обливаютъ слѣдующимъ соусомъ: 2 крутые желтка хорошо растираютъ съ чайной лож. горчицы, бѣлымъ перцемъ, солью, сахаромъ, 4 ложками самаго лучшаго прованскаго масла и 4 ложками уксуса-эстрагона. Эту смѣсь пропускаютъ сквозь сито и выливаютъ на свеклу.

№ 10. Англійскій салатъ.

Испеченную свеклу перекладываютъ рядами съ мягко сваренными большими луковицами и заливаютъ только что описаннымъ соусомъ № 9. Кромѣ того гарнируютъ листьями зеленой петрушки.

№ 11. Салатъ изъ цвѣтной или брюссельской капусты.

Отваренную, до половины мягкости, въ бульонѣ или соленой водѣ, разрѣзанную на маленькіе кочешки цвѣтную или брюссельскую капусту поливаютъ маіонезнымъ соусомъ № 1. Гарнируютъ тонкими ломтиками трюфелей, сваренныхъ въ мадерѣ.

№ 12. Салатъ изъ спаржи.

Въ бульонѣ отвариваютъ до мягкости 1 ф. спаржевыхъ головокъ, цвѣтную капусту, зеленые бобы (все должно быть взято въ одинаковомъ количествѣ); уложивъ на блюдо, прибавляютъ нарѣзанный тонкими ломтиками сваренный сельдерей, заливаютъ прованскимъ масломъ съ уксусомъ и даютъ постоять 1 часъ, затѣмъ перекладываютъ въ салатникъ, обливаютъ маіонезнымъ соусомъ № 1 и гарнируютъ желтками, сваренными въ крутую и раковыми шейками.

№ 13. Винигретъ изъ овощей.

Винигретъ состоитъ изъ вычищенныхъ мягко-сваренныхъ, нарѣзанныхъ маленькими четырехугольными кусочками овощей какъ-то: моркови, красной свеклы, отвареннаго картофеля, 6 яицъ, сваренныхъ въ крутую, цвѣтной капусты и маринованныхъ грибовъ. Его обливаютъ соусомъ, приготовленнымъ изъ крѣпкаго уксуса, горчичнаго соуса и 1 лож. самаго лучшаго прованскаго масла.

№ 14. Винигретъ изъ различныхъ остатковъ мяса.

Нарѣзаютъ четырехугольными кусочками оставшееся разное жаркое, рыбу, миноги, перечные огурчики, красную свеклу, маринованные грибы, маринованныя вишни и сливы, яйца, сваренныя въ крутую, и мелкій лукъ. Все это обливаютъ горчичнымъ соусомъ, размѣшаннымъ съ 2 ложками сметаны. Такой винигретъ можно подать къ горячему или холодному жаркому.

№ 15. Салатъ изъ кислой капусты съ прованскимъ масломъ.

Хорошо выжатую кислую капусту кладутъ въ салатникъ и поливаютъ прованскимъ масломъ, смѣшаннымъ съ горчицей.

№ 16. Салатъ изъ свеклы.

Маленькую темнокрасную свеклу ставятъ вариться въ обильномъ количествѣ воды. Когда будетъ готова, опускаютъ въ холодную воду, чистятъ, нарѣзаютъ очень тонкими ломтиками, складываютъ въ банку и заливаютъ слегка подслащеннымъ уксусомъ, затѣмъ прибавляютъ немного тмину, соли, $^1/_4$ бут. краснаго вина, и для приданія красиваго цвѣта нѣсколько шт. сырой свеклы, нарѣзанной ломтиками. Банку со свеклой надо поставить на нѣсколько дней въ прохладное мѣсто, чтобы свекла вполнѣ пропиталась уксусомъ. Чтобы уксусъ не сдѣлался слабымъ, кладутъ на свеклу нѣсколько ломтиковъ хорошо вымытаго толстаго хрѣна, а если желаютъ, то еще нѣсколько ломтиковъ сельдерея. Приготовленная такимъ образомъ свекла можетъ хорошо продержаться 2 мѣсяца.

№ 17. Салатъ изъ трюфелей, по-французски.

Очищенные, нарѣзанные тонкими ломтиками трюфели варятъ 10—15 мин. въ красномъ бульонѣ, въ который влить 1 ст. мадеры; затѣмъ ихъ вынимаютъ, кладутъ въ салатникъ, слегка посыпаютъ бѣлымъ перцемъ и солью, обливаютъ 1 лож. мадеры и отставляютъ на 10 мин. въ сторону; гарнируютъ мелконарѣзаннымъ укропомъ и шнитлукомъ и подаютъ на столъ.

№ 17—bis. Салатъ изъ трюфелей, по-англійски.

Сваренный въ бульонѣ сельдерей нарѣзаютъ полосками, посыпаютъ перцемъ и солью, поливаютъ уксусомъ и отставляютъ въ сторону. Приготовляютъ слѣдующій соусъ: смѣшиваютъ въ довольно густую массу 4 желтка, сваренные въ крутую и протертые сквозь частое сито вмѣстѣ съ 4 ложками лучшаго прованскаго масла, сахаромъ, солью и бѣлымъ перцемъ, по вкусу. Эту смѣсь ставятъ въ прохладное мѣсто; затѣмъ, прибавляютъ въ нее $^1/_8$ бут. эстрагоннаго уксуса и $^1/_2$ натертой чесночной головки; 8—10 трюфелей нарѣзаютъ тонкими ломтиками, перемѣшиваютъ съ вышеприготовленнымъ сельдереемъ и, положивъ все вмѣстѣ въ салатникъ, обливаютъ соусомъ.

№ 18. Салатъ въ аспикѣ.

Берутъ маринованные зеленые бобы, спаржевыя головки, цвѣтную капусту, грибы, огурчики, свеклу, черную сливу, яблоки и мелкую, мягко сваренную, каротель и по одиночкѣ обмакиваютъ въ хорошій прозрачный, еще тепловатый аспикъ (см. въ началѣ книги), а потомъ кладутъ на блюдо, чтобы застыли. Форму для желе выкладываютъ зелеными листьями петрушки и кладутъ нѣсколько ложекъ тепловатаго аспика. Какъ только онъ застынетъ, накладываютъ на него овощи, затѣмъ снова аспикъ и т. д., пока форма не будетъ наполнена. Верхній рядъ долженъ быть изъ аспика. Когда все застынетъ, выкладываютъ на блюдо и гарнируютъ нарѣзаннымъ краснымъ аспикомъ.

№ 19. Маринованные фрукты въ аспикѣ

Сваренные въ уксусѣ съ сахаромъ груши, абрикосы, желтыя и зеленыя сливы, виноградъ, дыни, тыквы, черныя сливы, вишни, а также и другіе замаринованные плоды (послѣ того уже какъ они обтекли) укладываютъ поперемѣнно съ аспикомъ въ форму, причемъ, каждый разъ надо дать застыть новому слою аспика. Плоды кладутъ въ форму, не обмакивая предварительно, въ аспикъ. Послѣдній рядъ также долженъ быть изъ аспика. Какъ только все хорошо застынетъ, выкладываютъ на хрустальное блюдо, гарнируютъ краснымъ аспикомъ и подаютъ къ жаркому изъ живности.

№ 20. Итальянскій салатъ.

Въ форму, вымазанную прованскимъ масломъ, наливаютъ аспика на 1 дюймъ вышиной и даютъ застыть. Затѣмъ кладутъ яйца, сваренныя въ крутую, раковыя шейки, маринованные грибы, соленый языкъ, сардельки, нѣсколько маленькихъ зеленыхъ огурчиковъ, нѣсколько штукъ мелкихъ луковокъ и наливъ снова на 1 дм. аспика, даютъ застыть; снова накладываютъ овощи и заливаютъ аспикомъ и продолжаютъ поступать такимъ образомъ пока вся форма не будетъ наполнена; когда все застынетъ, выкладываютъ на блюдо, гарнируютъ кругомъ салатомъ и свѣжими огурцами, политыми соусомъ на прованскомъ маслѣ и подаютъ къ жаркому изъ козули, лося, зайца или къ холодному ростбифу.

№ 21. Салатъ изъ красной смородины.

У только что собранной, крупной, очень спѣлой смородины, ощипываютъ съ вѣтокъ ягоды, посыпаютъ мелкимъ сахаромъ и оставляютъ до тѣхъ поръ, пока сахаръ не смокнетъ, а ягоды не пропитаются вполнѣ. Такой салатъ годится для жареной дичи и курицъ. Также можно приготовить вишню, ошпаренную бруснику, черную смородину, малину и виноградъ.

№ 22. Раковый салатъ.

Въ середину блюда, кладутъ полное блюдце очищенныхъ раковыхъ шеекъ; края гарнируютъ мягко сваренными спаржевыми головками, а также донышками артишоковъ и обливаютъ слѣдующимъ соусомъ: 4 желтка, сваренныхъ въ крутую и 1 сырой желтокъ протираютъ на блюдо сквозь частое сито, прибавляютъ 1/2 чайной ложки соли, 1/2 чайной ложки сахару, 4 столовыхъ ложки самаго лучшаго прованскаго масла, вливая его по каплямъ и все время сильно размѣшивая; затѣмъ вливаютъ постепенно 1/4 бут. бѣлаго бульона изъ живности, 1 стол. ложку уксуса и 1 ст. бѣлаго вина. Все это перемѣшиваютъ, какъ можно лучше, и выливаютъ на салатъ.

№ 23. Салатъ изъ живности, по-англійски.

2 нѣжныхъ зажаренныхъ куриныхъ филея и 3—4 крупныхъ сваренныхъ сельдерея нарѣзаютъ маленькими четырехугольными кусочками и перемѣшиваютъ съ слѣдующимъ соусомъ: 2 сырыхъ желтка растираютъ добѣла съ 1 чайной ложкой соли, небольшимъ количествомъ сахара, 1 чашкой прованскаго масла, подливаемаго постепенно, сокомъ изъ одного лимона, небольшимъ количествомъ перца и 1 чашкой густыхъ сливокъ. Этотъ соусъ выставляютъ на 1/2 часа на ледъ. Положенный на блюдо салатъ обливаютъ холоднымъ соусомъ, гарнируютъ нарѣзанной красной свеклой и зеленымъ крессомъ.

№ 24. Салатъ по-польски.

На блюдо кладутъ полную чашку сваренныхъ съ солью мелкихъ бѣлыхъ бобовъ, 1 чашку маринованной свеклы, нарѣзанной маленькими четырехугольными кусочками, 1 чашку шампиньоновъ или маринованныхъ грибовъ, 1 чашку кислой сырой капусты, соленыхъ очищенныхъ огурцовъ безъ зеренъ, нарѣзанныхъ четырехугольными кусочками и, если желаютъ, то нѣсколько сырыхъ яблоковъ и нѣсколько вареныхъ яицъ, нарѣзанныхъ четырехугольными кусочками. Затѣмъ обливаютъ

хорошо перемѣшанной смѣсью, состоящей изъ $1/4$ бут. уксуса, 1 стол. ложки русской горчицы и $1/4$ бут. прованскаго масла. Этотъ чрезвычайно вкусный салатъ подаютъ къ горячей жареной говядинѣ, котлетамъ и холоднымъ жаркимъ. Въ стеклянной банкѣ онъ можетъ продержаться нѣсколько дней въ холодномъ мѣстѣ.

№ 25. Салатъ изъ томатовъ, по-англійски.

Выбираютъ самые спѣлые томаты (англійскаго сорта), вытираютъ насухо, нарѣзаютъ тонкими ломтиками, выбрасываютъ сѣмена. Томаты кладутъ на блюдо, слегка посыпаютъ бѣлымъ перцемъ и солью, поливаютъ 1 полной ложкой лучшаго прованскаго масла, нѣсколькими каплями сока, выжатаго изъ чесноку и размѣшаннаго съ уксусомъ; сверху посыпаютъ мелко нарѣзаннымъ укропомъ, даютъ постоять часъ, чтобы томаты вполнѣ пропитались масломъ и уксусомъ, а затѣмъ подаютъ на столъ.

№ 26. Салатъ изъ томатовъ, по-американски.

Очищенные отъ сѣмечекъ томаты кладутъ на блюдо и обливаютъ слѣдующимъ соусомъ: 2 желтка, сваренные въ крутую, протираютъ сквозь сито, прибавляютъ 1 сырой желтокъ, 1 маленькую ложку горчицы, немного соли, $1/2$ чайной ложки сахару и, не переставая мѣшать, вливаютъ по каплѣ 2—3 ложки самаго лучшаго прованскаго масла и слегка посыпаютъ перцемъ. Когда все будетъ перемѣшано какъ слѣдуетъ, вливаютъ нужное количество уксуса и, всыпавъ мелко нарѣзаннаго укропа, обливаютъ томаты, даютъ постоять 1 часъ и подаютъ на столъ.

№ 27. Салатъ изъ томатовъ съ испанскимъ лукомъ, по-русски.

Испанскую луковицу нарѣзаютъ самыми тоненькими ломтиками и кладутъ въ салатникъ поперемѣнно съ томатами тоже нарѣзанными ломтиками. Прованское масло размѣши-

вают съ 2—3 ложками уксуса и небольшимъ количествомъ соли, обливаютъ томаты, посыпаютъ ихъ мелко нарѣзаннымъ укропомъ и шнитлукомъ и даютъ постоять часа 2, а затѣмъ подаютъ на столъ.

№ 28. Салатъ изъ испанскаго лука, по-малороссійски.

Берутъ крупныя или среднія луковицы (лучше всего брать лукъ лиловато-синій), разрѣзаютъ круглыми ломтиками, не прорѣзая насквозь, такъ, чтобы ломти отдѣлялись другъ отъ друга но не разваливались. Уложивъ на блюдо поливаютъ такимъ же соусомъ какъ въ № 27, посыпаютъ бѣлымъ перцемъ, мелко нарѣзаннымъ укропомъ и, давъ постоять часа 2, подаютъ на столъ.

№ 29. Грибной салатъ съ лукомъ.

Берутъ какіе угодно грибы, ошпариваютъ, варятъ въ водѣ, чисто моютъ и, отжавъ воду, нарѣзаютъ полосками и посыпаютъ солью. 1/2 ф. сметаны размѣшиваютъ съ нѣсколькими ложками уксуса. Положивъ грибы въ салатникъ поливаютъ приготовленной сметаной, перемѣшиваютъ все вмѣстѣ, посыпаютъ слегка бѣлымъ перцемъ, гарнируютъ сверху ломтиками свѣжаго лука и посыпаютъ укропомъ. Для постнаго блюда соусъ приготовляютъ изъ прованскаго масла съ уксусомъ и бѣлымъ перцемъ.

№ 30. Швейцарскій луковый салатъ.

Берутъ испанскій или мадерскій лукъ, нарѣзаютъ ломтиками, отвариваютъ въ бульонѣ до мягкости, остудивъ, кладутъ на блюдо, поливаютъ соусомъ изъ прованскаго масла съ уксусомъ, посыпаютъ бѣлымъ перцемъ и подаютъ на столъ. Такой салатъ очень хорошъ къ бифштексу.

№ 31. Салатъ изъ артишоковыхъ донышекъ (рис. 53).

Отвариваютъ въ водѣ съ солью, масломъ и лимоннымъ сокомъ, артишоковыя донышки одинаковой величины и даютъ

остыть въ этомъ наварѣ. На плоское дно стеклянной вазы наливаютъ аспикъ и ставятъ на ледъ, чтобы застылъ. Холодные артишоки вынимаютъ изъ навара и кладутъ на $^1/_2$ часа въ прованское масло съ уксусомъ. Отвариваютъ кочанъ хорошей цвѣтной капусты и свѣжій, вылущенный, зеленый горохъ и тоже даютъ остыть. Донышки артишоковъ наполняютъ горохомъ, насыпаннымъ горкой, и укладываютъ на застывшій аспикъ. Снизу гарнируютъ отдѣльными маленькими кочешками цвѣтной капусты. Обливъ соусомъ изъ прованскаго масла съ уксусомъ, подаютъ на столъ.

Рис. 53. Салатъ изъ артишоковыхъ донышекъ.

Соусы.

Замѣтка о приготовленіи соусовъ.

Сладкіе соусы, приготовляемые съ картофельной мукою, должны быть жиже, нежели соусы для мяса, рыбы и овощей. Сладость соуса вполнѣ зависитъ отъ вкуса; точно также берутъ по усмотрѣнію необходимое количество картофельной муки, идущей на приготовленіе соусовъ къ овощамъ. Соусы, приготовляемые изъ взбитыхъ яицъ съ виномъ, подаются обыкновенно горячими.

Соусы на прованскомъ маслѣ надо мѣшать или вспѣнивать въ холодномъ мѣстѣ, если возможно, то лучше всего—на льду. Для приправы мясного соуса слѣдуетъ французскую горчицу предпочитать русской, потому что она имѣетъ пикантный и вмѣстѣ съ тѣмъ не особенно острый вкусъ. Совѣтую перемѣшивать 1 маленькую чайную ложку русской горчицы съ 1 стол. ложкой французской горчицы.

Приготовленіе соуса играетъ важную роль въ поваренномъ искусствѣ. Уже въ замѣткѣ о приготовленіи суповъ можно найти надлежащія свѣдѣнія о соусахъ.

Мучная подправка, бешемель или кулисъ не могутъ быть употребляемы сами по себѣ, а должны быть расмѣшаны съ бульономъ такимъ образомъ, чтобы получилась прозрачная масса; тогда они получаютъ названіе мучного соуса. Смотря по надобности, его кладутъ 1—2 дессертныхъ ложекъ въ соусъ и 3—4 ст. ложки въ супъ.

№ 1. Шоколадный соусъ.

На блюдѣ растираютъ добѣла 3 желтка и 1 цѣльное яйцо съ 1/8 ф. очень мелко натертаго шоколада и 1 ложкой мелкаго сахару. 1/4 бут. легкаго бѣлаго вина, кипятятъ съ кускомъ ванили въ 1 дм. величиною, смѣшиваютъ постепенно взбивая вѣничкомъ, съ приготовленной шоколадной смѣсью и затѣмъ на слабомъ огнѣ бьютъ еще вѣничкомъ 1/4 часа, пока все не обратится въ легкую пѣнистую массу, которую горячую примѣшиваютъ къ крему или пуддингу. Въ холодномъ видѣ такой соусъ можетъ служить для обливанія пышекъ (см. отдѣлъ «пироги и торты»).

№ 2. Шоколадный соусъ съ бѣлымъ виномъ.

Деревянной ложкой растираютъ добѣла 5 желтковъ, 1 цѣльное яйцо и 1 чашку сахару. Въ кастрюлѣ кипятятъ 1/2 бут. бѣлаго вина съ 1/4 бут. воды и 12 лож. натертаго шоколада. Нѣсколько полныхъ ложекъ этой смѣси кладутъ къ растертымъ до бѣла яйцамъ и, хорошо перемѣшавъ, медленно выливаютъ въ остывшую въ кастрюлѣ винную смѣсь, все время сильно взбивая вѣничкомъ и продолжаютъ взбивать на слабомъ огнѣ еще 10—15 мин., пока не получится густая пѣнистая масса. Этимъ горячимъ соусомъ гарнируютъ положенный на блюдо горячій пуддингъ.

№ 3. Шоколадный соусъ по-французски.

1/4 ф. хорошаго натертаго шоколада варятъ въ 1/4 бут. воды или вина (мадеры) съ 1/4 ф. мелкаго сахара на слабомъ огнѣ 10—15 минутъ, пока не получится прозрачная масса. Холоднымъ соусомъ обливаютъ пирожное. Онъ годится лучше всего для безе со взбитыми сливками; хотя можно употреблять и для другихъ мучныхъ кушаній.

№ 4. Шоколадный соусъ съ миндальнымъ молокомъ.

На блюдѣ взбиваютъ въ пѣну 1/8 ф. натертаго шоколада съ 3 желтками и 1/4 ф. сахару; затѣмъ вливаютъ 1/8 бут. мо-

лока и, сильно взбивая вѣничкомъ выливаютъ въ кастрюлю съ $1/4$ бут. вскипяченныхъ сливокъ; перемѣшавъ, даютъ покипѣть на слабомъ огнѣ и во время варки вливаютъ $1/4$ бут. миндальнаго молока.

№ 5. Соусъ на мараскинѣ, съ апельсинами.

Въ кастрюлю выжимаютъ сокъ изъ 3 апельсиновъ, вливаютъ $1/4$ бут. воды, кладутъ $1/8$ ф. сахару, 2 горькихъ миндаля и немного лимонной цедры; когда вскипитъ, процѣживаютъ сквозь сито, подправляютъ картофельной мукой и прибавляютъ маленькій стаканъ мараскина. Холодный соусъ подаютъ къ кремамъ.

№ 6. Соусъ на винѣ.

Въ кастрюлѣ кипятятъ $1/4$ бут. свѣжихъ сливокъ съ 1 бут. легкаго портвейна и $1/4$ палочкой ванили. 3 желтка растираютъ добѣла съ 2 ложками мелкаго сахару и примѣшиваютъ къ горячей смѣси, предварительно вынувъ ваниль. Холодный соусъ подается къ крему.

№ 7. Красный соусъ на шампанскомъ.

$1/4$ ф. сахару поджариваютъ въ кастрюлѣ до свѣтлаго колера и вливаютъ 1 бут. горячаго шампанскаго или бѣлаго вина, которому предварительно надо дать вскипѣть нѣсколько разъ съ положенной въ него $1/2$ палочкой ванили и цедрой съ сокомъ изъ $1/4$ горькаго померанца. Вино надо варить на слабомъ огнѣ до тѣхъ поръ, пока сахаръ совершенно распустится. Тогда прибавляютъ 5 желтковъ, взбитыхъ вѣничкомъ и варятъ какъ въ предыдущемъ №.

№ 8. Соусъ на шампанскомъ.

Растираютъ добѣла сокъ, выжатый изъ 1 лимона, съ 5 желтками и 2 ложками сахару и перемѣшиваютъ съ нѣсколькими ложками горячаго шампанскаго, котораго должно быть вскипячено $1/4$ бут. Варятъ, какъ въ № 2. Такой соусъ подается горячимъ.

№ 9. Соусъ изъ мармелада.

Столовую ложку мармелада изъ абрикосовъ, персиковъ, желтыхъ сливъ и т. п., перемѣшиваютъ, какъ можно лучше съ 1/4 бут. миндальнаго молока и 1/2 рюмкой мараскина, вмѣсто котораго можно взять рюмку рома или ликера или же 3 стол. лож. померанцевой воды; сахаръ кладутъ по вкусу.

Другой способъ приготовленія. 3/4 бут. миндальнаго молока перемѣшиваютъ съ 1/2 бут. подправки изъ картофельной муки, полугусто сваренной на водѣ, прибавляютъ по вкусу сахара и маленькую рюмку мараскина или бѣлаго портвейна или же 2 ложки померанцевой воды. Этотъ соусъ можно подправить еще 5 желтками. Подаютъ его въ горячемъ и холодномъ видѣ.

№ 10. Соусъ на мадерѣ.

Кипятятъ 1/4 бут. мадеры вмѣстѣ съ 1/4 бут. воды, чашкой бишофа (настоенное на померанцахъ и подслащенное вино) и во время кипяченія подправляютъ дессертною ложкою картофельной муки, разведенной въ нѣсколькихъ ложкахъ воды. Подаютъ холоднымъ.

Другой способъ приготовленія. 1/4 бут. мадеры и 1/2 бут. воды кипятятъ въ кастрюлѣ, прибавляютъ 3 желтка, растертыхъ вмѣстѣ съ 1 цѣльнымъ яйцомъ и 1/8 ф. сахару, бьютъ чтобы вспѣнилось, даютъ еще разъ вскипѣть и вливаютъ 1 чашку сливокъ. Этотъ соусъ варятъ совершено такъ же, какъ сказано въ № 2.

Третій способъ приготовленія. Растираютъ добѣла 1/4 ф. хорошо отстоявшагося масла и смѣшиваютъ съ 1/4 ф. сахару, цедрой съ 1 лимона, стертой на 2 куска сахару, съ 5 сырыми желтками и 5 сваренными въ крутую, сокомъ изъ одного лимона и 1/2 бут. мадеры. Эту хорошо размѣшанную массу протираютъ сквозь сито и варятъ 10—15 мин., мѣшая все время. Такой соусъ подается къ овощамъ, какъ напр. къ цвѣтной капустѣ и т. п.

№ 11. Ананасный соусъ.

2—3 куска сахару стираютъ о кожу 1/2 ананаса; послѣ чего ананасъ очищаютъ и нарѣзаютъ маленькими кусками. Ананасные куски варятъ до мягкости въ 1/4 бут. воды и такого же количества вина, прибавивъ вышеописанные куски сахара и протираютъ сквозь сито. Вскипятивъ 3/4 бут. бѣлаго вина, смѣшиваютъ съ 4 желтками, взбитыми съ 1 чашкой сахару и бьютъ на горячей плитѣ вѣничкомъ до тѣхъ поръ, пока все не обратится въ пѣну, тогда постепенно примѣшиваютъ холодное ананасное пюре. Вмѣсто яицъ можно положить картофельной муки. Соусъ подаютъ въ холодномъ видѣ къ кремамъ и пуддингамъ.

№ 12. Абрикосовый соусъ.

12 очищенныхъ абрикосовъ прорѣзаютъ съ одной стороны, чтобы удалить косточки, и варятъ 1/4 часа въ 1/2 бут. воды, положивъ немного лимонной кожицы и нѣсколько ложекъ сахару; затѣмъ протираютъ сквозь сито и въ пюре прибавляютъ 1 ст. бѣлаго вина; варятъ соусъ, прибавивъ въ него 1 чайную ложку муки, размѣшанную въ 2 ложкахъ воды. Подаютъ холоднымъ.

№ 13. Холодный померанцевый соусъ.

Столовую ложку саго варятъ до мягкости въ 1/2 бут. воды и протираютъ сквозь сито. Затѣмъ варятъ на слабомъ огнѣ вмѣстѣ съ 3 маленькими очищенными горькими миндалями, маленькимъ кускомъ корицы, 3 кусками сахару, натертыми о кожу одного померанца и 1 апельсина и сокомъ изъ этихъ плодовъ. Прибавивъ сахара и бѣлаго вина, по вкусу, даютъ вскипѣть еще разъ. Холодный соусъ можно подавать ко всѣмъ мучнымъ кушаньямъ.

№ 14. Соусъ на красномъ винѣ.

1/4 бут. краснаго вина смѣшиваютъ съ 3 ложками мелкаго сахару, 2 ложками малиноваго сока, 1 мал. ложкой картофель-

ной муки, 1/4 бут. воды и варятъ все въ густой соусъ, который подаютъ холоднымъ. Можно въ него также прибавить вишневаго сока и рюмку рома. Такимъ же образомъ можно приготовить соусъ изъ сока 3 апельсиновъ, смѣшаннаго съ 3 ложками малиноваго желе; соусу даютъ вскипѣть нѣсколько разъ, затѣмъ остуживаютъ и подаютъ къ холоднымъ мяснымъ кушаньямъ.

№ 15. Соусъ изъ краснаго вина съ малиновымъ мармеладомъ.

Приготовляютъ густую массу изъ 1/4 бут. краснаго вина, чашки малиноваго мармелада, сахара и чашки черной смородины. Перемѣшавъ все вмѣстѣ какъ можно лучше, подаютъ къ крему.

№ 16. Соусъ изъ краснаго вина.

1/4 бут. краснаго вина кипятятъ съ кускомъ корицы, небольшимъ количествомъ лимонной цедры и маленькимъ стаканомъ рома и перемѣшиваютъ съ 1/4 бут. воды, 1/2 чашкой сахару, маленькимъ кускомъ корицы и небольшимъ количествомъ картофельной муки. Этотъ соусъ не долженъ быть густымъ; его подаютъ всегда въ холодномъ видѣ. Вмѣсто рома можно положить стаканъ малиноваго мармелада.

№ 17. Соусъ на шампанскомъ.

1/4 бут. шампанскаго смѣшиваютъ пополамъ съ водой, сокомъ изъ одного лимона, выжатымъ сквозь сито, 1 рюмкой коньяку, сахаромъ по вкусу и маленькой ложкой картофельной муки; все это варятъ въ полугустой соусъ и подаютъ его холоднымъ.

№ 18. Соусъ съ рейнвейномъ.

Смѣшиваютъ 1/4 бут. рейнвейна съ 1/4 бут. воды, маленькимъ кусочкомъ ванили, нѣсколькими кусками сахару, натертыми о лимонную цедру и маленькой ложкой картофельной муки, разведенной въ 2 ложкахъ холодной воды; варятъ не очень густой соусъ и подаютъ холоднымъ.

№ 19. Соусъ съ ромомъ.

3 желтка растираютъ съ ложкою мелкаго сахару и 2 ложками холодныхъ сливокъ; потомъ вливаютъ 1/4 бут. кипящихъ сливокъ, бьютъ слегка вѣничкомъ, прибавляютъ варившійся въ сливкахъ кусочекъ ванили и 3 стол. ложки ямайскаго рома. Соусъ подается холоднымъ. Онъ годится ко всякому крему.

№ 20. Винный соусъ.

Въ кастрюлѣ кипятятъ 1/4 бут. мадеры или бѣлаго вина. 5 желтковъ перемѣшиваютъ съ 1 цѣльнымъ яйцомъ, 1/2 чашкой мелкаго сахару, кускомъ сахару, натертаго о цедру съ 1 лимона, и нѣсколькими ложками вскипяченнаго вина. Эту смѣсь кладутъ въ кастрюлю съ вскипяченнымъ виномъ и на слабомъ огнѣ взбиваютъ вѣничкомъ до тѣхъ поръ, пока все вмѣстѣ не соединится совершенно. Нельзя варить на сильномъ огнѣ, потому что свернется яичная масса. Мадеру или бѣлое вино можно замѣнить шампанскимъ, но въ такомъ случаѣ надо прибавить сокъ изъ 1 лимона, иначе соусъ будетъ слишкомъ сладокъ.

№ 21. Соусъ изъ вина для плумпуддинга.

6 желтковъ растираютъ добѣла съ 1 цѣльнымъ яйцомъ и 1/4 ф. сахару; вливъ 1/2 бут. рейнвейна, вскипяченнаго съ 2 кусками сахару, натертаго о лимонную цедру, варятъ какъ соусъ № 2. Вмѣсто рейнвейна можно взять портвейнъ, причемъ надо прибавить еще сокъ изъ 1/2 лимона.

№ 22. Холодный соусъ изъ земляники.

1 ф. пюре изъ свѣжей земляники, разводятъ мадерой, прибавляютъ сокъ изъ самаго хорошаго апельсина и, по вкусу, густого сахарнаго сиропа; подправляютъ 1 чашкой жидкаго соуса изъ картофельной муки. Такой соусъ употребляютъ для обливанія пуддинговъ.

№ 23. Мармеладный соусъ.

Въ кастрюлѣ кипятятъ 1/4 бут. воды съ 2—3 стол. ложками сахару, рюмкой ямайскаго рома или коньяка и подправляютъ чайной ложкой картофельной муки, размѣшанной въ 1 стол. ложкѣ холодной воды; 1 ф. пюре изъ только что протертой сырой земляники, малины, вишенъ или черной смородины перемѣшиваютъ по вкусу съ сахаромъ и кладутъ въ приготовленную выше остывшую массу. Перемѣшавъ все вмѣстѣ какъ можно лучше, подаютъ къ пуддингу.

№ 24. Малиновое пюре съ краснымъ виномъ.

1/4 бут. воды, вскипяченной съ чашкой сахару, смѣшиваютъ съ 1 ф. малиноваго пюре, 1/4 бут. краснаго вина и заправляютъ картофельной мукою (какъ въ предыдущемъ №), чтобы былъ густой соусъ.

№ 25. Соусъ изъ вишневаго пюре.

Фунтъ вишенъ варятъ вмѣстѣ съ косточками въ 1 бут. воды въ тазу для варенья, пока ягоды не развалятся; тогда протираютъ ихъ сквозь сито, перемѣшиваютъ съ чашкой воды, 1/2 рюмкой краснаго вина, сахаромъ по вкусу и 1 ложкой картофельной муки, размѣшанной въ водѣ; все это увариваютъ въ густой соусъ, который подаютъ холоднымъ.

№ 26. Смѣшанный мармеладный соусъ.

Варятъ густой соусъ изъ чашки сахару, 1/4 бут. воды и чайной ложки картофельной муки, перемѣшиваютъ съ 1 стол. ложкой яблочнаго, 1 стол. ложкой грушеваго и 1 стол. ложкой сливнаго мармелада и вливаютъ рюмку мараскина. Соусъ подается холоднымъ.

№ 27. Мармеладный соусъ.

1 ф. смѣшаннаго персиковаго, абрикосоваго и виноградпаго мармелада варятъ въ густой соусъ съ 1/4 бут. воды и чайной ложкой картофельной муки; потомъ вливаютъ рюмку

ликера и еще разъ перемѣшиваютъ все вмѣстѣ. Подаютъ холоднымъ.

№ 28. Соусъ изъ яблочнаго мармелада.

1 ф. яблочнаго мармелада перемѣшиваютъ съ 1/4 бут. воды, 1/4 бут. бѣлаго вина, кускомъ сахару, натертаго о лимонную цедру и чайной ложкой картофельной муки, размѣшанной въ ложкѣ воды; сваривъ густой соусъ прибавляютъ еще сахара по вкусу и даютъ остыть. По желанію, можно влить въ соусъ стаканъ бѣлаго вина, портвейна или шампанскаго.

№ 29. Соусъ изъ апельсиновъ.

Съ кожи одного апельсина стираютъ цедру на 3 куска сахару и размѣшиваютъ съ выжатымъ сквозь волосяное сито сокомъ изъ 3 апельсиновъ, 1/4 бут. бѣлаго вина и 1/4 бут. воды; прибавивъ по вкусу сахара, варятъ эту смѣсь вмѣстѣ съ маленькой ложкой картофельной муки, разведенной въ водѣ. Въ соусъ можно прибавить сокъ изъ 1/2 лимона. Соусъ изъ лимона приготовляется такимъ же образомъ, только не кладутъ вина. Для лимоннаго соуса выжимаютъ сокъ изъ 2 лимоновъ и стираютъ съ нихъ цедру на сахаръ.

№ 30. Соусъ изъ черники.

1 ф. черники варятъ въ 1 бут. воды, положивъ по вкусу сахара и 1 мал. ложку картофельной муки, до тѣхъ поръ, пока ягоды не разварятся и соусъ не сдѣлается полугустымъ. Такимъ же образомъ приготовляютъ соусы изъ вишень (очищенныхъ отъ косточекъ), смородины и прочихъ плодовъ. Чтобы черничный соусъ былъ вкуснѣе, въ него прибавляютъ 1 чашку пюре изъ черной смородины, малины или земляники.

№ 31. Фруктовый соусъ.

Этотъ соусъ можно приготовить изъ всякаго прозрачнаго фруктоваго сока. Берутъ по равной части сока и сахара и варятъ съ прибавленной по вкусу водой. Соусъ долженъ быть настолько жидкимъ, чтобы послѣ того, какъ прибавлена 1 ложка

картофельной муки, разведенной водою, могъ свободно стекать съ ложки. Въ соусъ, приготовленный изъ малиноваго сока, можно влить 1 рюмку коньяку. Такимъ же образомъ можно приготовить соусъ изъ клюквы.

№ 32. Соусъ изъ оливокъ къ рыбѣ.

15—20 оливокъ очищаютъ отъ косточекъ такимъ образомъ, чтобы сохранился первоначальный ихъ видъ, и затѣмъ проваривають въ 1/2 бут. бульона съ 1/2 стак. бѣлаго вина. Въ кастрюлѣ растираютъ въ прозрачную массу 1/2 ф. масла съ 1 стол. лож. муки, взятой верхомъ (см. предисловіе къ соусамъ). Процѣженный изъ подъ оливокъ бульонъ подливаютъ въ растертую съ масломъ муку, размѣшиваютъ на слабомъ огнѣ въ густой соусъ, прибавляютъ 1/2 ф. сметаны, и, если соусъ окажется слишкомъ густымъ, то еще нѣсколько ложекъ мясного бульона. Положивъ оливки, соусъ варятъ еще 5—10 мин. Затѣмъ прибавляютъ въ него сокъ изъ 1/2 лимона и подаютъ къ рыбѣ.

Только-что описанная подправка, приготовленная изъ муки съ масломъ, употребляется и для всѣхъ послѣдующихъ соусовъ.

№ 33. Соусъ изъ ветчины къ рыбѣ.

1/2 ф. проросшей жиромъ ветчины и 1 луковицу нарѣзаютъ ломтями и кладутъ въ кастрюлю вмѣстѣ съ 1 чайной ложкой зеленой петрушки, 1 лавровымъ листомъ, 4—5 нарѣзанными шампиньонами, 6 зернами перца, 1/4 бут. бѣлаго вина и 1/4 бут. бульона; все это тушатъ на слабомъ огнѣ до тѣхъ поръ, пока не уварится до половины; тогда протираютъ сквозь частое сито, вливаютъ 1/4 бут. краснаго бульона, сокъ изъ 1/2 лимона и 1 чайную ложку сардельнаго масла и кипятятъ все вмѣстѣ, а затѣмъ заправляютъ 1 лож. мучной подправки (см. № 32), чтобы получился густой соусъ.

№ 34. Соусъ съ сардельнымъ масломъ къ рыбѣ.

Варятъ 15 мин. 3 ст. лож. уксуса, 3 гвоздики, 1/2 бут. мясного бульона и 3 очищенныя, изрубленныя сардельки, а

затѣмъ пропускаютъ сквозь сито. Полученную смѣсь перемѣшиваютъ съ 3 лож. растертаго добѣла масла, 1 лож. шампиньонной эссенціи, 1 лож. мучной подправки (см. № 32) и провариваютъ еще 5—6 мин.

№ 35. Горчичный соусъ къ рыбѣ.

На слабомъ огнѣ варятъ густой соусъ изъ 1 стол. ложки краснаго соуса (см. въ началѣ книги лит. Б), 1 маленькой ложки русской горчицы и 3/4 бут. рыбнаго бульона; затѣмъ прибавляютъ сокъ изъ 1/2 лимона, 1/8 бут. бѣлаго вина и, если желаютъ, то еще шампиньонной или трюфельной эссенціи. Вмѣсто рыбнаго бульона можно взять красный говяжій бульонъ и въ такомъ случаѣ соусъ можетъ быть поданъ къ бифштексу или котлетамъ.

№ 36. Соусъ къ карпу по-англійски.

Въ продолженіе 15 мин. варятъ 1/4 бут. краснаго портвейна съ 2—3 мелко изрубленными сардельками, 1/2 чайной ложкой порошка тиміана, 1 маленькой луковицей, 1 печенкой изъ карпа, уксусомъ по вкусу, 1/4 бут. хорошаго мясного бульона и 1 лож. масла; затѣмъ примѣшиваютъ 1 стол. ложку бѣлой мучной подправки (см. прим. къ пригот. соусовъ) и варятъ все вмѣстѣ на слабомъ огнѣ еще 5—10 мин., послѣ чего процѣживаютъ сквозь сито.

№ 37. Соусъ къ камбалѣ.

Остатки отъ омара толкутъ съ 1/4 ф. свѣжаго масла, протираютъ сквозь сито, смѣшиваютъ съ 1/4 бут. мясного бульона, 1 чайной ложкой сардельной эссенціи, сокомъ изъ 1/2 лимона, небольшимъ количествомъ перца и соли, и ставятъ на нѣсколько мин. на плиту. Ни въ какомъ случаѣ нельзя давать кипѣть массѣ, потому что она потеряетъ свой цвѣтъ.

№ 38. Бѣлый соусъ изъ вина къ рыбѣ.

На горячей плитѣ размѣшиваютъ въ кастрюлѣ 1/4 ф. масла съ 1 маленькой лож. муки, пока не получится густая прозрач-

ная масса, въ которую прибавляютъ 1/4 бут. бѣлаго вина, 1/4 бут. мясного бульона и немного соли; изъ всего этого варятъ густой соусъ. 3 желтка растираютъ съ нѣсколькими лож. бульона и, вливъ въ соусъ, быстро взбиваютъ вѣничкомъ; давъ постоять нѣсколько минутъ на горячей плитѣ, тотчасъ же подаютъ горячимъ на столъ. Вмѣсто мучной подправки можно, для сгущенія соуса, положить 1 маленькую ложку картофельной муки.

№ 39. Соусъ на рыбномъ бульонѣ, къ стерляди.

Приготовляютъ густую прозрачную массу, какъ въ предыдущемъ №, изъ 1/4 ф. масла и 1 ложки муки и перемѣшиваютъ съ 1 чашкой рыбнаго бульона, 1/4 бут. сливокъ, 1/4 бут. шампанскаго, 3 ломтиками лимона, небольшимъ количествомъ соли. Все это провариваютъ вмѣстѣ на горячей плитѣ. 4 желтка растираютъ съ нѣсколькими лож. бульона, взбиваютъ вмѣстѣ съ соусомъ, какъ въ предыдущемъ №, и, поваривъ нѣсколько мин., подаютъ горячимъ на столъ. Въ соусъ можно положить 4—5 шт. мелко нарѣзанныхъ трюфелей.

№ 40. Соусъ изъ сметаны къ рыбѣ.

Хорошо перемѣшиваютъ 4 желтка, 1 чайную ложку муки, 1 ф. хорошей сметаны, 1 маленькую ложку масла и немного соли. Выливъ все въ кастрюлю, варятъ на слабомъ огнѣ въ полугустую массу, все время мѣшая. Затѣмъ подбавляютъ 1 маленькую ложку французской или русской горчицы и хорошо перемѣшиваютъ все вмѣстѣ. Такой соусъ, кромѣ рыбы, можно еще подать къ вареной говядинѣ.

№ 41. Соусъ изъ трюфелей съ краснымъ виномъ, къ карпамъ.

На слабомъ огнѣ варятъ въ кастрюлѣ 1/2 часа 1/2 чашки трюфелей, нарѣзанныхъ ломтиками, вмѣстѣ съ 1/2 бут. бульона, 1/4 бут. краснаго вина, корочкой чернаго хлѣба и 2 гвоздиками; затѣмъ кладутъ 1 ложку масла и 1 кусокъ сахару, натертый о лимонную цедру и заправляютъ 1 маленькой лож. поджаренной муки.

№ 42. Соусъ изъ сыра къ рыбѣ.

На слабомъ огнѣ растираютъ въ прозрачную густую массу 1 стол. ложку масла съ 1 лож. муки, не давая, однако, зарумяниться; затѣмъ вливаютъ 1/4 бут. бульона пополамъ съ кислымъ бѣлымъ виномъ, всыпаютъ 1 ложку натертаго сыра, все равно какого, швейцарскаго или пармезана, и; посоливъ по вкусу, хорошо проваривають все вмѣстѣ. Кто желаетъ, можетъ положить натертагo мускатнаго орѣха, а также рыбнаго бульона и 1 маленькую ложку шампиньонной эссенціи; точно также можно положить 1/2 чашки сметаны.

№ 43. Соусъ на маслѣ къ рыбѣ.

На слабомъ огнѣ, все время мѣшая, варятъ въ кастрюлѣ прозрачную массу изъ 1/4 ф. масла и 1 стол. ложки муки; затѣмъ примѣшиваютъ 1/2 ф. хорошей сметаны, немного соли и 1 маленькую ложку горчицы. Можно прибавить еще 3 желтка, 1 чайную ложку сардельной эссенціи и 1 чашку бульона, и проварить все вмѣстѣ. Подаютъ соусъ горячимъ.

№ 44. Соусъ съ сардельками къ рыбѣ.

На слабомъ огнѣ варятъ, мѣшая безостановочно, прозрачную массу изъ 1/4 ф. масла и 1 маленькой стол. ложки муки; затѣмъ прибавляютъ 2 стол. ложки натертаго швейцарскаго сыра или пармезана, 3 очень мелко изрубленныя сардельки, 1 стак. рыбнаго бульона, 1 чашку сливокъ и немного соли; смѣси даютъ вскипѣть еще разъ, все время мѣшая, чтобы получился густой соусъ. Его протираютъ сквозь сито и подаютъ горячимъ.

№ 45. Соусъ изъ устрицъ къ рыбѣ.

Прозрачную массу, сваренную изъ 1 стол. ложки масла и 1 маленькой ложки муки, перемѣшиваютъ съ 1/4 бут. рыбнаго бульона, взятаго пополамъ съ кисловатымъ бѣлымъ виномъ,

2 лож. тушеныхъ въ маслѣ очень мелко изрубленныхъ устрицъ, нѣсколькими ломтиками лимона, небольшимъ количествомъ мелкаго перца и солью по вкусу; все это уваривають въ густой соусъ.

Другой способъ приготовленія. Тушатъ въ кастрюлѣ въ продолженіе 10—15 мин. 20—30 устрицъ вмѣстѣ съ устричной водой и 1/4 бут. бѣлаго вина; затѣмъ устрицъ вынимаютъ изъ соуса, нарѣзаютъ маленькими кусками и проваривают въ красномъ или бѣломъ мучномъ соусѣ, смѣшанномъ съ куринымъ бульономъ, 3—4 мелко изрубленными сардельками, сокомъ изъ 1/2 лимона и 1/8 ф. свѣжаго масла. Затѣмъ прибавляютъ соусъ, въ которомъ тушились устрицы. Въ приготовленный изъ 12 устрицъ соусъ можно прибавить еще 2—3 шарлотки, проваренныя въ зарумяненномъ маслѣ, кайенскаго перца и 1/2 стол. ложки кларета, который придастъ пикантный вкусъ.

№ 46. Соусъ изъ анчоусовъ къ рыбѣ.

Въ продолженіе 7—10 минутъ варятъ въ 1 ложкѣ свѣжаго масла 6 очищенныхъ отъ костей, хорошо вымытыхъ анчоусовъ, съ которыхъ снята кожа. Затѣмъ вливаютъ 1/2 бут. мясного бульона, варятъ еще нѣсколько мин., прибавляютъ 1 ст. ложку бѣлаго мучного соуса, какъ въ предыдущемъ №, и варятъ соусъ, пока не загустѣетъ; тогда кладутъ нарѣзанные ломтиками маринованные огурчики, варятъ еще немного, протираютъ соусъ сквозь сито и кладутъ въ него 1 ложку капорцевъ. Приготовляя соусъ по англійскому способу, въ него кладутъ вмѣсто бульона—воду съ ломтиками лимона, 1/4 ф. свѣжаго масла, немного мускатнаго орѣха, немного кайенскаго перца и 1 стак. бѣлаго портвейна. Такой соусъ подается къ угрю и другимъ рыбамъ. Вотъ еще англійскій способъ приготовленія соуса. Варятъ самое короткое время въ 1/2 ф. свѣжаго масла, 2 очищенныя отъ костей сардельки, 3 мелко изрубленные желтка, сваренные въ крутую, 1/4 бут. мяснoго бульона и немного бѣлаго перца и, прибавивъ 1 ложку кислаго вина, протираютъ сквозь сито. Такой соусъ подаютъ къ котлетамъ, баранинѣ или рыбѣ.

№ 47. Англійскій соусъ къ камбалѣ.

Въ ступкѣ толкутъ икру отъ омара съ 1/4 ф. свѣжаго масла и, протеревъ сквозь частое волосяное сито, кладутъ въ кастрюлю, прибавляютъ 1/4 бут. куринаго бульона, немного соли, сокъ изъ 1/2 лимона, кайенскаго перца и 1 чайную ложку сардельной эссенціи. Кастрюлю ставятъ на горячую плиту, но не даютъ кипѣть смѣси, потому что тогда она потеряетъ цвѣтъ. 1 чашку мясного бульона провариваютъ съ 1 маленькой лож. мучной подправки, чтобы получился густой соусъ. Его примѣшиваютъ къ приготовленному выше соусу и подаютъ горячимъ.

№ 48. Соусъ изъ шампиньоновъ къ рыбѣ.

Даютъ вскипѣть, часто помѣшивая, 1 чашкѣ крѣпкаго мясного бульона съ 1 лож. масла, 1 маленькой лож. муки и 1 чашкой сметаны. Затѣмъ прибавляютъ 1 чашку мелко нарѣзанныхъ тушеныхъ въ маслѣ шампиньоновъ, сокъ изъ 1/2 лимона и соли по вкусу. Вмѣсто шампиньоновъ можно положить мелко изрубленныхъ, тушеныхъ въ маслѣ, сморчковъ (но тогда не надо класть лимоннаго сока) или ложки двѣ капорцевъ. Точно такъ же можно влить 1/2 стак. бѣлаго вина.

№ 49. Соусъ изъ яицъ къ рыбѣ.

6 очень мелко изрубленныхъ яицъ, сваренныхъ въ крутую, провариваютъ въ 1/4 бут. сливокъ съ прибавкою 1/8 ф. свѣжаго масла, небольшого количества соли и 1 чайной лож. муки, размѣшанной въ небольшомъ количествѣ воды. Яйца можно перемѣшать съ 1 чашкой растопленнаго масла, такъ чтобы оно покрыло яйца. Соусъ подаютъ горячимъ.

№ 50. Красный соусъ съ капорцами къ рыбѣ.

Зарумяниваютъ, только не слишкомъ сильно, 1 ложку муки съ 1/8 ф. масла, вливаютъ 1/4 бут. рыбнаго или говяжьяго бульона, кладутъ 1 ложку капорцевъ, нѣсколько ломтиковъ лимона и немного соли и увариваютъ въ густой соусъ, который подаютъ горячимъ.

№ 51. Красный соусъ съ капорцами, на красномъ винѣ.

На сковородѣ зарумяниваютъ маленькую ложку муки и 1/4 ф. масла и, переложивъ въ кастрюлю, разбавляютъ 1/4 бут. краснаго вина, сокомъ изъ 1/2 лимона и чашкой рыбнаго или мясного бульона. Прокипятивъ, кладутъ въ соусъ 1 ложку капорцевъ или мелко нарѣзанныхъ трюфелей.

№ 52. Соусъ къ рыбѣ.

Варятъ, часто помѣшивая, прозрачную массу (которая должна быть кофейнаго цвѣта), изъ 1 ложки муки съ 1/8 ф. масла, вливаютъ 1/2 бут. свареннаго съ кореньями крѣпкаго бульона и варятъ на слабомъ огнѣ пока не погустѣетъ; тогда прибавляютъ 1 чашку очищенныхъ соленыхъ огурцовъ, нарѣзанныхъ маленькими четырехугольными кусочками (изъ огурцовъ надо вырѣзать мягкую часть съ зернами), 1 чашку капорцевъ, столько же мелко нарѣзанныхъ тушеныхъ бѣлыхъ грибовъ, 12 оливокъ, очищенныхъ отъ косточекъ и стол. ложку мелко нарѣзанныхъ трюфелей; давъ соусу прокипѣть, прибавляютъ еще 2 стол. ложки пюре изъ томата и подаютъ соусъ горячимъ. Такой соусъ подается преимущественно къ горячему осетру.

№ 53. Женевскій соусъ.

Вскипятивъ въ кастрюлѣ 1/8 ф. масла, кладутъ въ него очищенную луковицу, 8 тушеныхъ шампиньоновъ, 3 зерна англ. перца, разрѣзанную маленькую морковь и нарѣзанную зеленую петрушку и тушатъ все 5—10 мин.; затѣмъ вливаютъ 1/2 бут. крѣпкаго бульона и варятъ еще 1/2 часа, послѣ чего прибавляютъ 1 ст. бѣлаго вина, немного бѣлаго перца, сокъ изъ 1/2 лимона, немного соли и вливаютъ бѣлой мучной подправки, чтобы загустѣлъ. Пропустивъ сквозь сито, горячій соусъ подаютъ къ рыбѣ. Вмѣсто бульона соусъ можно проварить съ 1/2 бут. кислаго бѣлаго вина.

№ 54. Хрѣновый соусъ къ рыбѣ.

На блюдѣ перемѣшиваютъ какъ можно лучше 2 ложки натертаго хрѣна съ 1 маленькой ложкой сахару, 1 чашкой гу-

стыхъ сливокъ, небольшимъ количествомъ соли, 1 чайной ложкой крѣпкой горчицы и уксусомъ по вкусу. Если возьмутъ вмѣсто сливокъ сметану, то уксуса кладутъ тогда меньше.

№ 55. Соусъ изъ пармезана къ цвѣтной капустѣ.

4 желтка, растертыхъ съ 1 полной дессертной ложкой муки, разводятъ 1/2 бут. холоднаго куринаго бульона, выливаютъ въ кастрюлю, ставятъ на горячую плиту, примѣшиваютъ 1/4 ф. свѣжаго масла, немного соли и немного натертаго мускатнаго орѣха и варятъ густой соусъ. Затѣмъ всыпаютъ 3 ложки натертаго швейцарскаго сыра или пармезана и перемѣшиваютъ все вмѣстѣ какъ можно лучше.

Другой способъ приготовленія. Кипятятъ 1 чашку сливокъ съ 2 лож. воды, въ которой варилась цвѣтная капуста, 1/8 ф. масла и 3 лож. муки. Густой соусъ выливаютъ на цвѣтную капусту и сверху густо посыпаютъ пармезаномъ.

№ 56. Голландскій соусъ къ цвѣтной капустѣ.

1/4 ф. растертаго добѣла масла кладутъ въ кастрюлю и на горячей плитѣ хорошо перемѣшиваютъ съ маленькой лож. муки, 1/2 бут. куринаго бульона и нѣсколькими ломтиками лимона. Съ 1 чашкой бульона растираютъ 6 желтковъ и, сильно взбивая, вливаютъ въ приготовленную въ кастрюлѣ массу и варятъ до густоты. Если соусъ предназначается къ рыбѣ, то въ него можно прибавить еще уксусу и горчицы по вкусу. Если же для цвѣтной капусты, то вмѣсто уксуса и горчицы кладутъ по вкусу соли, нарѣзанныхъ раковыхъ шеекъ и 1 маленькую ложку раковаго масла. Соусъ подаютъ горячимъ.

№ 57. Еще голландскій соусъ къ цвѣтной капустѣ.

Приготовляютъ въ кастрюлѣ, все время мѣшая, прозрачную массу изъ 1/4 ф. свѣжаго масла и 1 ст. ложки муки, прибавляютъ 1/2 бут. слабаго мясного бульона, варятъ до густоты и вливаютъ сокъ изъ 1/2 лимона. Затѣмъ размѣшиваютъ 5—8 желтковъ съ 2 ст. лож. бѣлаго вина, выливаютъ въ кастрюлю съ соусомъ и, все время сильно взбивая, провариваютъ слегка. Горячій соусъ подаютъ къ цвѣтной капустѣ или спаржѣ.

Если соусъ хотятъ подать къ рыбѣ, то въ него можно прибавить 5—8 мелко нарѣзанныхъ трюфелей и 1 ст. марсалы или кисловатаго бѣлаго вина.

№ 58. Соусъ изъ мадеры къ цвѣтной капустѣ или спаржѣ.

Въ кастрюлѣ размѣшиваютъ густую бѣлую прозрачную массу изъ 1 маленькой ложки муки съ $^1/_8$ ф. свѣжаго масла и вливаютъ $^1/_4$ бут. куринаго бульона. Затѣмъ прибавляютъ два желтка, размѣшанные въ рюмкѣ мадеры и на слабомъ огнѣ варятъ все вмѣстѣ въ густой соусъ. По желанію можно прибавить 1 лож. сахару. Подаютъ соусъ горячимъ.

№ 59. Соусъ съ сыромъ къ цвѣтной капустѣ.

Размѣшиваютъ масло съ мукой совершенно такъ же, какъ въ предыдущемъ № и прибавляютъ въ него 1 чашку сливокъ, 1 маленькую чашку воды, въ которой варилась цвѣтная капуста, $^1/_2$ чашки натертаго швейцарскаго сыра и немного соли. Варятъ густой соусъ и подаютъ горячимъ.

№ 60. Соусъ къ цвѣтной капустѣ.

Мѣшая продолжительное время, приготовляютъ густую прозрачную бѣлую массу изъ $^1/_4$ ф. масла и 1 лож. муки и перемѣшиваютъ съ $^1/_4$ бут. крѣпкаго куринаго бульона, смѣшаннаго съ сокомъ изъ $^1/_2$ лимона, небольшимъ количествомъ натертаго мускатнаго орѣха, небольшимъ количествомъ соли и 2 желтками, разболтанными съ ложкой холодной воды. Все это варятъ на слабомъ огнѣ въ продолженіе нѣсколькихъ мин. въ густой соусъ и подаютъ горячимъ. Такой соусъ можно подать къ спаржѣ.

№ 61. Соусъ къ цвѣтной капустѣ.

На слабомъ огнѣ варятъ, долго размѣшивая, густой соусъ изъ $^1/_4$ бут. хорошихъ сливокъ, такого же количества куринаго бульона, 1 стол. лож. свѣжаго масла, 4 желтковъ, размѣшанныхъ въ сливкахъ, 1 маленькой лож. муки, 1 маленькой лож. мелкаго сахару, соли и небольшого количества натертаго му-

скатнаго орѣха. Такой соусъ можно подать къ спаржѣ и сладкимъ кореньямъ. Въ соусъ можно положить 1 чашку раковыхъ шеекъ вмѣстѣ съ клешнями и 2 лож. раковаго масла.

№ 62. Англійскій соусъ къ цвѣтной капустѣ.

Перемѣшиваютъ и варятъ въ густой соусъ 1/4 бут. телячьяго бульона, 1 ложку мелко изрубленныхъ, тушеныхъ въ маслѣ шампиньоновъ, 1 изрубленную сардельку, сокъ изъ 1/2 лимона, 1 чашку сливокъ, 1 чайную ложку муки и 2 желтка.

№ 63. Польскій соусъ къ спаржѣ и цвѣтной капустѣ.

Въ 1 чашку растопленнаго въ кастрюлѣ и зарумяненнаго до свѣтлаго колера масла, всыпаютъ 2 ст. ложки поджаренныхъ истолченныхъ сухарей и варятъ до тѣхъ поръ, пока соусъ не зарумянится, причемъ онъ не долженъ быть темнаго цвѣта. Его подаютъ горячимъ.

№ 64. Польскій соусъ.

Тушатъ въ 1/4 бут. бѣлаго вина и ложкѣ масла, 1/2 стол. ложки изрубленныхъ шарлотокъ, 1 лож. изрубленныхъ шампиньоновъ, 1 лож. мелко изрубленныхъ трюфелей и 1/2 ложки изрубленной петрушки. 1 желтокъ размѣшиваютъ съ 1 десертной лож. муки и 2 лож. холоднаго бульона и, выливъ въ соусъ, варятъ 4—5 мин. и подаютъ на столъ горячимъ.

№ 65. Соусъ изъ томатовъ съ краснымъ виномъ.

3 большихъ зрѣлыхъ томата отвариваютъ до мягкости въ соленой водѣ и, сливъ воду, протираютъ сквозь сито. Полученное пюре смѣшиваютъ съ 1/4 бут. мясного бульона, 1/8 ф. свѣжаго масла, краснымъ виномъ по вкусу и подправляютъ 1 маленькой лож. мучного соуса. Соусъ подаютъ къ горячей говядинѣ или баранинѣ. Соусъ также можно приготовить и безъ краснаго вина. Если нѣтъ свѣжихъ томатовъ, то можно взять консервы.

Другой способъ приготовленія. Протираютъ вмѣстѣ съ томатами 1/8 ф. нарѣзанной четырехугольными кусочками вареной мягкой ветчины и 1 чашку тушеныхъ шампиньоновъ. Можно прибавить еще немного перца.

№ 66. Русскій соусъ къ мясу.

Въ закрытой кастрюлѣ тушатъ ½ часа ¼ ф. мелко нарѣзанной сырой ветчины съ 4 изрубленными сардельками, 1 лавровымъ листомъ, 1 чайной ложкой листьевъ петрушки, 1 лож. натертаго хрѣна, 1 чайной лож. сахару и соли, перцемъ, небольшимъ количествомъ натертаго мускатнаго орѣха, 1 рюмкой уксуса, 1 рюмкой бѣлаго вина и 1 лож. свѣжаго масла. Затѣмъ вливаютъ ¾ бут. бѣлаго мясного бульона, тушатъ еще ½ часа, перемѣшиваютъ съ 3 желтками, подправляютъ десертной ложкой муки и, протеревъ сквозь сито, подаютъ къ дичи, баранинѣ или говядинѣ.

№ 67. Хрѣновый соусъ къ солонинѣ.

2 столов. ложки натертаго хрѣна варятъ до мягкости въ ½ чашкѣ мясного бульона съ прибавкой 1 чайной лож. масла. Затѣмъ прибавляютъ 1 чашку сливокъ, немного сахара, по вкусу, и варятъ все въ густой соусъ. По желанію, можно прибавить еще 1 маленькую ложку французской или русской горчицы.

№ 68. Соусъ изъ хрѣна къ вареной говядинѣ.

Въ ложкѣ бульона варятъ 3 стол. лож. натертаго хрѣна, прибавляютъ 1 чашку сливокъ, 1 маленькую ложку масла, сахара и соли по вкусу и хорошо провариваютъ все вмѣстѣ. Соусъ подаютъ горячимъ.

Другой способъ приготовленія. 1 чашку свареннаго хрѣна хорошо размѣшиваютъ и провариваютъ съ 1 лож. зарумяненнаго масла, 1 маленькой лож. муки и ½ ст. кисловатаго вина.

№ 69. Соусъ изъ хрѣна къ свѣжей баранинѣ.

1 маленькую чашку натертаго хрѣна варятъ въ кастрюлѣ до мягкости съ 1 большой чашкой мясного бульона, солью и 1 маленькой лож. масла. Затѣмъ всыпаютъ мелко нарѣзанной зеленой петрушки и подаютъ соусъ горячимъ.

№ 70. Луковый соусъ къ солонинѣ.

Въ кастрюлѣ варятъ до мягкости въ 1 чашкѣ мясного бульона 2 очищенныя, мелко изрубленныя луковицы; затѣмъ прибавляютъ 1 чашку мясного бульона, 1 чашку сметаны и 1 маленькую ложку муки, разведенной въ холодной водѣ и даютъ вскипѣть. Въ соусъ прибавляютъ еще 1 чайную ложку горчицы и 1 стол. лож. уксуса; подаютъ горячимъ.

№ 71. Соусъ изъ хрѣна къ говядинѣ.

Провариваютъ 1 ложку зарумяненнаго масла съ 1 маленькой ложкой муки, $^{1}/_{2}$ ст. кисловатаго вина и $^{1}/_{2}$ ст. бульона; затѣмъ примѣшиваютъ 1 чашку натертаго хрѣна, кладутъ немного сахара и соли, и варятъ до мягкости. Этотъ соусъ подаютъ къ вареной говядинѣ.

№ 72. Хрѣновый соусъ.

Приготовляютъ густой соусъ изъ стертой на сахаръ цедры съ одного апельсина (можно прибавить еще сокъ апельсина), 2 стол. лож. мелко натертаго хрѣна, небольшого количества соли, небольшого количества бѣлаго перца, 2 лож. лучшаго прованскаго масла и 2 лож. уксуса. Этотъ соусъ подаютъ къ блюдамъ изъ живности.

№ 73. Соусъ къ дичи.

Тушатъ въ закрытой кастрюлѣ до половины готовности $^{1}/_{4}$ ф. сырой мелко изрубленной ветчины, 1 лож. натертаго хрѣна, 3—4 ломтика сельдерея, не особенно большой корень петрушки, 1 маленькую луковицу, мускатнаго орѣха на кончикѣ ножа, $^{1}/_{4}$ бут. мадеры и $^{1}/_{4}$ бут. мясного бульона; протеревъ сквозь сито, прибавляютъ еще $^{1}/_{4}$ бут. мясного бульона и 1 стол. лож. краснаго соуса и варятъ 10—15 мин., потомъ вливаютъ 1 ст. малаги, кладутъ 1 лож. масла и еще разъ провариваютъ все вмѣстѣ. Соусъ подаютъ къ горячему паштету изъ дичи (козули, лося, зайца или тетерки).

№ 74. Соусъ изъ краснаго вина къ дичи.

Въ кастрюлѣ варятъ прозрачную массу изъ 1/4 ф. масла и 2 маленькихъ лож. муки и смѣшиваютъ съ 1/2 лож. жженаго сахара, 3/4 бут. крѣпкаго мясного бульона (или же 1/4 бут. мясного бульона и 1/4 бут. консоме изъ дичи), 2 маленькими ломтиками сельдерея, 1 маленькой морковкой и 1/2 петрушки; всѣ коренья должны быть нарѣзаны ломтиками. Проваривъ на слабомъ огнѣ 15—20 мин., пропускаютъ сквозь сито, прибавляютъ еще 1/4 бут. краснаго вина, немного лимоннаго сока, 4—5 мягко-сваренныхъ, мелко-нарѣзанныхъ трюфелей и даютъ прокипѣть. Этотъ соусъ подаютъ къ тѣмъ же паштетамъ изъ дичи, какъ указано въ предыдущемъ №.

№ 75. Соусъ изъ трюфелей на шампанскомъ, къ горячимъ паштетамъ изъ живности.

Провариваютъ вмѣстѣ 1 чашку нарѣзанныхъ четырехугольными кусочками трюфелей (сваренныхъ въ винѣ съ бульономъ) съ 1/2 бут. бульона изъ дичи или курицы, 1/8 ф. свѣжаго масла, сахаромъ, натертымъ о цедру одного лимона и соусомъ, въ которомъ варились трюфели. Затѣмъ, прибавляютъ 1 чашку сливокъ, подправленныхъ бѣлымъ соусомъ, 1/4 бут. шампанскаго, мадеры или бѣлаго вина и варятъ густой соусъ. Подаютъ ко всякой дичи съ бѣлымъ филеемъ.

№ 76. Соусъ изъ трюфелей, по-итальянски.

Снимаютъ кожу съ 1 ф. хорошихъ, чисто-вычищенныхъ трюфелей, нарѣзаютъ ихъ тонкими ломтиками, кладутъ въ кастрюлю и варятъ до мягкости, вмѣстѣ съ 1/4 ф. свѣжаго масла, 1/2 бут. мясного бульона, 1 чайной лож. мелко-изрубленной зеленой петрушки, 1 чайной лож. шарлотокъ, небольшимъ количествомъ бѣлаго перца и соли. Затѣмъ прибавляютъ еще 1 чашку мадеры и 1/4 бут. хорошаго бульона, подправленнаго бѣлымъ соусомъ. Изъ всего этого варятъ густой соусъ. Подаютъ его ко всѣмъ горячимъ паштетамъ изъ дичи и жаркимъ изъ козули, утокъ или зайца.

№ 77. Англійскій соусъ изъ печенки къ жареному зайцу.

Въ говяжьемъ бульонѣ тушатъ до мягкости много разъ чисто-промытую заячью печенку вмѣстѣ съ 2 тушеными шарлотками, небольшимъ количествомъ перца, петрушки и небольшимъ количествомъ тиміана. Затѣмъ, протираютъ сквозь частое сито, кладутъ обратно въ кастрюлю и прибавляютъ еще немного хереса, 2 ложки пюре изъ красной смородины и 1 лож. уксуса эстрагона. Можно прибавить еще нѣсколько ложекъ бульона, въ которомъ варилась заячья печонка.

№ 78. Холодный соусъ къ жаркому.

Оставшееся мясо отъ жареной живности или козули нарѣзаютъ маленькими четырехугольными кусочками, мелко толкутъ въ ступкѣ и, прибавивъ нѣсколько ложекъ сливокъ, протираютъ сквозь частое сито. Берутъ полную чашку такой протертой массы, размѣшиваютъ съ густыми сливками и прибавляютъ въ нее еще маленькую ложку свѣжаго масла, соли, и по вкусу, хересу, мадеры или марсалы.

№ 79. Холодный соусъ съ виномъ, къ ветчинѣ.

Стол. лож. растопленнаго въ кастрюлѣ масла размѣшиваютъ съ десертной ложкой муки и десертной ложкой французской горчицы. 1 ф. сметаны растираютъ на блюдѣ съ 2 желтками, выливаютъ въ кастрюлю съ соусомъ и перемѣшиваютъ все вмѣстѣ, на горячей плитѣ, какъ можно лучше, чтобы образовался полугустой соусъ, которому однако нельзя давать кипѣть. Затѣмъ, прибавляютъ 1 ст. хереса или мадеры, перемѣшиваютъ снова какъ можно лучше и даютъ остыть. Въ холодный соусъ кладутъ 5—6 холодныхъ яицъ, сваренныхъ въ мѣшечекъ и разрѣзанныхъ пополамъ. Соусъ подаютъ холоднымъ, къ вареной ветчинѣ.

№ 80. Соусъ къ рыбѣ и рулету.

Въ кастрюлѣ, на горячей плитѣ, размѣшиваютъ пока не погустѣетъ, 1 лож. растопленнаго масла съ 4 желтками, 2 стол.

лож. уксуса, 1/2 натертой луковицой и 1 маленькой лож. муки, и варятъ 10—15 мин., заботясь, чтобы яйца не свернулись. Какъ только соусъ будетъ готовъ въ него примѣшиваютъ еще 1 лож. англійской горчицы, 1/2 ф. густой сметаны и если желаютъ, то 1 лож. капорцевъ. Соусъ подаютъ холоднымъ.

№ 81. Соусъ къ рыбѣ, по-англійски.

На слабомъ огнѣ варятъ въ кастрюлѣ 1/2 бут. крѣпкаго краснаго мясного бульона съ 1 столов. лож. трюфельной эссенціи или 1/2 стол. лож. соуса, изъ-подъ англійскаго бифштекса, 1 рюмкой марсалы, 1 рюмкой бѣлаго портвейна, 1 ликерной рюмкой лучшаго рома, сокомъ изъ 1/2 лимона и 1 чайной ложкой сардельнаго масла и подправляютъ 1 мал. ложкой краснаго соуса.

№ 82. Соусъ изъ смородины.

3 лож. свареннаго полусладкаго малиноваго и такое же количество смородиннаго пюре перемѣшиваютъ съ 1 лож. англійской горчицы и небольшимъ количествомъ соли и разбавляютъ вскипяченнымъ краснымъ виномъ (1/2 бут. краснаго вина надо уварить до 1/4 бут.). Соусъ подаютъ къ жареной свининѣ, холоднымъ паштетамъ и т. п.

№ 83. Соусъ изъ апельсина, къ ветчинѣ.

1 чашку неподслащеннаго мармелада изъ смородины смѣшиваютъ съ сокомъ 1 апельсина, 1 маленькой ложкой англійской горчицы, натертой на кусокъ сахара цедрой съ апельсина и рюмкой краснаго вина. Этотъ соусъ подаютъ къ холодной, вареной или копченой ветчинѣ.

№ 84. Соусъ къ холодной жареной говядинѣ или свининѣ.

Приготовляютъ соусъ изъ маленькой чашки яблочнаго мармелада, размѣшаннаго съ нѣсколькими истолченными кусками сахара, натертаго объ апельсинную цедру, сокомъ изъ 1 лимона, 2 столов. лож. натертаго хрѣна и 1 ст. кисловатаго вина.

№ 85. Зеленый соусъ къ холодному жаркому.

Растираютъ на блюдѣ деревянной ложкой въ прозрачную массу 4 желтка, сваренные въ крутую, съ 2 мелко-истолченными сардельками, прибавляютъ 1 лож. хорошаго прованскаго масла, 2 лож. крѣпкаго уксуса и перемѣшиваютъ все вмѣстѣ; затѣмъ, кладутъ 1 чайн. лож. истолченныхъ листьевъ укропа, эстрагона и очень мелко-истолченнаго въ ступкѣ шнитлука, натертое на теркѣ яблоко и 1 маленькую ложку англійской горчицы; перемѣшавъ все вмѣстѣ какъ можно лучше, протираютъ сквозь частое волосяное сито. Сахаръ и соль прибавляются по вкусу.

№ 86. Соусъ изъ селедки къ холодному поросенку или жареной телятинѣ.

Хорошую очищенную селедку, снявъ съ нее кожу и вынувъ кости, толкутъ очень мелко и перемѣшиваютъ съ 1/2 ф. хорошей, густой сметаны; затѣмъ, прибавляютъ еще, по вкусу, горчицы и уксуса, и протираютъ сквозь сито. Вмѣсто селедки можно взять соленыхъ килекъ.

Другой способъ приготовленія. Перемѣшиваютъ съ соусомъ 1 чашку соленыхъ огурцовъ, 1/2 чашки маринованной свеклы, 1/2 чашки варенаго картофеля (все это должно быть изрѣзано очень мелко) и 1/2 чашки очищенныхъ, кислыхъ яблоковъ.

№ 87. Соусъ къ жареной дичи.

Перемѣшиваютъ 3 желтка, сваренные въ крутую, съ 1 лож. французской горчицы, небольшимъ количествомъ соли и сахара, 2 лож. уксуса, 6 лож. сметаны и 2 лож. мармелада изъ смородины. Этотъ соусъ подаютъ къ жареной дичи.

№ 88. Холодный соусъ съ мармеладомъ изъ черной смородины, къ паштетамъ.

2 стол. ложки не очень сладкаго мармелада изъ черной смородины размѣшиваютъ съ 1 столов. лож. французской горчицы и 1/2 бут. краснаго вина, увареннаго до половины;

затѣмъ, прибавляютъ еще немного мясного бульона. Такой соусъ подаютъ къ холоднымъ паштетамъ (особенно къ русскимъ паштетамъ изъ курицы; см. холодные паштеты № 26).

№ 89. Англійскій холодный соусъ къ холодной жареной дичи.

Смѣшиваютъ на блюдѣ 3 куска сахара (натертыхъ о сладкій померанецъ) вмѣстѣ съ большой рюмкой портвейна, 1 чашкой мармелада изъ смородины, 1 чайн. лож. французской горчицы и нѣсколькими мелко-истолченными шарлотками, затѣмъ, протираютъ сквозь сито, кладутъ нѣсколько нарѣзанныхъ кусочковъ померанцевой корки и подаютъ на столъ.

№ 90. Холодный соусъ на прованскомъ маслѣ, къ холоднымъ паштетамъ.

2 сырыхъ желтка размѣшиваютъ съ 1/2 чайн. лож. мелкой соли, 1 стол. лож. французской и 1 десертной лож. обыкновенной горчицы, небольшимъ количествомъ сахара и подбавляютъ каждыя 10 мин. лучшаго прованскаго масла, вливая его по каплямъ, пока вся 1/4 бут. не будетъ издержана и соусъ не побѣлѣетъ. Тогда кладутъ въ него 1 десертную ложку шнитлука, столько же капорцевъ, листьевъ укропа, петрушки, эстрагона, 5—6 оливокъ, очищенныхъ отъ косточекъ (все переименованное должно быть мелко изрублено) и протираютъ все вмѣстѣ сквозь сито. Такой соусъ подаютъ къ холоднымъ паштетамъ.— Вмѣсто прованскаго масла, можно положить 1/2 ф. сметаны; но въ такомъ случаѣ надо прежде все растереть съ 2 стол. лож. лучшаго прованскаго масла, 1/2 чайной лож. соли и 1 желткомъ. Такой соусъ можно подавать къ холодному паштету изъ поросенка, а также къ рулету. Въ соусъ можно прибавить еще 1/4 чайн. ложки бѣлаго перца и уксуса по вкусу.

№ 91. Холодный соусъ на прованскомъ маслѣ съ краснымъ виномъ, къ холодной живности и т. п.

4 желтка, сваренные въ крутую, размѣшиваютъ съ 2 сырыми желтками, 1 стол. лож. французской горчицы, небольш. колич. соли, 1 чайн. лож. мелкаго сахара и небольш. колич.

бѣлаго перца; затѣмъ, подливаютъ каждыя 10 мин. 1/4 бут. прованскаго масла, вливая его по каплямъ и мѣшая безостановочно маленькой деревянной лопаткой, пока соусъ не вспѣнится; тогда прибавляютъ еще сокъ изъ 1/2 лимона (безъ зеренъ) и вливаютъ постепенно 6 стол. лож. краснаго вина и 1/4 бут. распущеннаго мясного желе; послѣ чего всю эту смѣсь мѣшаютъ еще 1/2 часа и протираютъ сквозь сито. Соусъ ставятъ на часъ на ледъ, а затѣмъ, подаютъ на столъ.

№ 92. Соусъ на прованскомъ маслѣ къ холоднымъ паштетамъ.

4 желтка, сваренные въ крутую, протираютъ сквозь сито вмѣстѣ съ двумя сырыми желтками; въ протертую массу кладутъ 1 чайную лож. простой и 1 десертн. лож. французской горчицы и непрерывно мѣшая каждыя 10 мин. подливаютъ по каплямъ 3/4 бут. прованскаго масла, затѣмъ, прибавляютъ понемногу сахара и соли, 1 чайн. лож. мелко-изрубленнаго молодого зеленаго кресса, 1 чайн. лож. мелко-изрубленныхъ шарлотокъ и 1 чайн. лож. шампиньоновъ (шарлотки и шампиньоны надо истолочь въ ступкѣ и протереть сквозь частое сито). Послѣ всего кладутъ въ соусъ 5 мелко-изрѣзанныхъ трюфелей, а также нѣсколько ложекъ бѣлаго вина и ставятъ на 1 часъ на ледъ, а затѣмъ, подаютъ на столъ.

№ 93. Соусъ на прованскомъ маслѣ, къ холодной рыбѣ.

Вымѣшиваютъ въ густую, пѣнистую массу, 3 желтка, сваренные въ крутую, вмѣстѣ съ 3 сырыми желтками, 1 маленькой лож. простой горчицы, небольшимъ количествомъ соли и сахара и 4—5 стол. лож. хорошаго прованскаго масла, подливаемаго по каплямъ каждыя 10 мин.; затѣмъ прибавляютъ немного бѣлаго перца по вкусу, уксуса эстрагона и 1 лож. капорцевъ. Такой соусъ можно подать къ холодной рыбѣ, а также и къ другимъ холоднымъ блюдамъ.

Приготовленіе другимъ способомъ. 3 сырые желтка размѣшиваютъ съ прованскимъ масломъ, 1/2 чайн. лож. соли, 1 лож. сои, уксусомъ по вкусу и 1 чашкой мелко нарѣзанныхъ раковыхъ шеекъ.

№ 94. Еще холодный соусъ на прованскомъ маслѣ.

Толкутъ въ ступкѣ очень мелко 1 стол. лож. мелкаго маринованнаго лука, 1 мягко-сваренную петрушку и 2 маленькихъ перечныхъ огурчика; истолченную массу протираютъ сквозь сито и смѣшиваютъ съ крупнымъ, сырымъ желткомъ и 1/2 бут., влитаго по каплямъ, лучшаго прованскаго масла. Затѣмъ, прибавляютъ еще сокъ изъ 1/2 лимона и десертную ложку простой горчицы.

№ 95. Маіонезный соусъ, по-французски.

Въ бѣлой чашкѣ размѣшиваютъ 3 самыхъ свѣжихъ желтка съ 1/2 чайн. лож. соли, прибавляютъ 1/2 стол. лож. лучшаго прованскаго масла и мѣшаютъ непрерывно въ одну сторону пока не будетъ издержано еще 1/4 бут. прованскаго масла, которое надо подливать понемногу. Въ этотъ загустѣвшій соусъ прибавляютъ еще 1 стол. лож. эстрагоннаго уксуса, соли и немного сахару. Соусъ надо мѣшать въ холодномъ мѣстѣ, если можно, то всего лучше на льду. Можно прибавить въ соусъ чайную ложку русской горчицы. Соусъ слѣдуетъ вымѣшивать какъ можно гуще. Его подаютъ къ дичи, рыбѣ или омару въ желе; въ послѣднемъ случаѣ надо положить нѣсколько ложекъ соуса въ середку формы, выложенной на блюдо.

№ 96. Холодный соусъ къ рыбѣ.

Перемѣшиваютъ деревянной ложкой 1 сырой желтокъ съ 1 десертной ложкой русской и 1 столовой ложкой французской горчицы, 2 желтками сваренными въ крутую и небольшимъ количествомъ соли; затѣмъ, не переставая мѣшать, вливаютъ каждыя 10 мин. прованское масло по каплямъ, пока не издержатъ 1/8 бут. Наконецъ, прибавляютъ 2 ложки эстрагоннаго уксуса и, вымѣшавъ какъ можно лучше, ставятъ соусъ на ледъ. Его подаютъ къ холодной рыбѣ.

№ 97. Гамбургскій маіонезный соусъ.

Протираютъ сквозь сито 5 желтковъ, сваренныхъ въ крутую, вмѣстѣ съ 2 сырыми желтками и размѣшиваютъ съ 1/2 чаш-

кой прованскаго масла (вливаемаго по каплямъ) и съ небольшимъ количествомъ сахара и соли. Какъ только масса загустѣетъ, въ нее прибавляютъ: 1 рюмку мадеры, 5 столовыхъ ложекъ англійскаго уксуса, 1 чайную ложку англійской горчицы, немного кайенскаго перца и $^1/_4$ бут. чистаго мясного бульона.

№ 98. Маіонезный соусъ къ угрю.

Этотъ соусъ годится для всѣхъ маіонезовъ. Смотря по надобности, берутъ $^1/_2$ бут. любого желе (см. въ началѣ книги «основные студни»). Если нѣтъ заготовленнаго желе, то размачиваютъ въ холодной водѣ 8 пластинокъ бѣлаго желатина, распускаютъ его въ $^1/_2$ бут. тепловатаго готоваго крѣпкаго бульона и, поставивъ кастрюлю съ бульономъ на ледъ, бьютъ вѣничкомъ, подливая понемногу по каплямъ $^1/_8$ бут. прованскаго масла, пока не образуется бѣлая, густая, пѣнистая масса. Тогда приправляютъ соусъ лимоннымъ сокомъ, 2 истолченными кусками сахару, предварительно натеревъ ихъ о лимонную цедру и прибавляютъ еще 2 чайныя ложки трюфельной, шампиньонной или бѣлой, винной эссенціи. Можно влить также немного реннскаго или англійскаго уксуса.

№ 99. Еще маіонезный соусъ къ угрю.

Деревянной ложкой перемѣшиваютъ какъ можно лучше 3 желтка, сваренные въ крутую, 2 сырыхъ желтка, немного соли и сахара и 1 маленькую ложку простой горчицы; затѣмъ протираютъ смѣсь сквозь сито, ставятъ въ холодное мѣсто, гдѣ и мѣшаютъ безостановочно съ $^1/_4$ бут. прованскаго масла, подливая каждыя 10 минутъ по нѣсколько капель. Соусъ приправляютъ еще 1 стол. ложкой трюфельной эссенціи и лимоннымъ сокомъ; его можно приготовить съ 1 бут. аспика (см. начало статьи «маіонезы»). Аспикъ долженъ быть тепловатымъ, и его надо прибавлять по ложкѣ, не переставая мѣшать соусъ на льду, пока весь аспикъ не будетъ издержанъ. Затѣмъ соусъ мѣшаютъ еще нѣсколько времени, чтобы онъ былъ какъ можно легче и пѣнистѣе. Этотъ соусъ, какъ и предыдущій, годится для всѣхъ маіонезовъ. Если въ него влить еще 1 стак. кислаго бѣлаго вина, то его можно подавать ко всѣмъ паштетамъ изъ живности.

№ 100. Соусъ на прованскомъ маслѣ къ холоднымъ паштетамъ.

Въ блюдѣ вымѣшиваютъ какъ можно лучше 1 большой или 2 маленькихъ сырыхъ желтка съ 1 десертной ложкой русской и 1 большой ложкой французской горчицы, небольшимъ количествомъ соли и сахара и $1/4$ бут. прованскаго масла, подливая каждыя 10 мин. по нѣсколько капель. Соусъ, сдѣлавшійся отъ горчицы коричневымъ, долженъ быть очень пѣнистымъ. На послѣдокъ прибавляютъ по вкусу эстрагоннаго или другого какого-либо уксуса. Соусъ подаютъ къ холодной рыбѣ и маіонезу изъ рыбы.

№ 101. Соусъ изъ ветчины къ паштетамъ.

Нарѣзаютъ маленькими четырехугольными кусками 1 ф., проросшей жиромъ, копченой сырой ветчины, безъ кожи и 1 ф. ошпаренной телятины; все это складываютъ въ кастрюлю, съ 1 ложкой растопленнаго свѣжаго масла и, прибавивъ $1/2$ чашки шампиньоновъ, 4 зерна перца, 4 маленькихъ луковицы и $1/2$ бут. крѣпкаго мясного бульона, уваривают до половины въ закрытой кастрюлѣ въ продолженіе $1\frac{1}{2}$ часа. Затѣмъ массу подправляютъ мучнымъ соусомъ, прибавляютъ 1 стаканъ бѣлаго вина и соли по вкусу и протираютъ все сквозь сито. Къ горячимъ паштетамъ подаютъ горячій соусъ, а къ холоднымъ паштетамъ и холодной рыбѣ—холодный.

№ 102. Красный соусъ къ телячьей головкѣ.

$3/4$ бут. краснаго бульона даютъ вскипѣть нѣсколько разъ вмѣстѣ съ 1 стаканомъ бѣлаго портвейна, 1 большимъ стаканомъ марсалы, 1 рюмкой лучшаго рома, 1 столовой ложкой трюфельной эссенціи, тонко-срѣзанной кожицей съ $1/4$ лимона, выжатымъ изъ 2-хъ лимоновъ сокомъ, 4 зерн. бѣлаго перца, 2 гвоздиками, небольшимъ количествомъ кайенскаго перца и 1 чайной ложкой сардельнаго масла. Процѣженный соусъ подправляютъ 1 ложкою краснаго мучного кулиса (см. въ началѣ книги) и увариваютъ до густоты. Этотъ соусъ подаютъ къ телячьей головкѣ, карпамъ и осетринѣ.

Хлѣбъ.

Замѣтка о печенiи хлѣба.

Слѣдуетъ позаботиться о томъ, чтобы необходимые для печенiя припасы какъ-то: мука, масло, яйца, дрожжи и т. п. были перваго сорта и свѣжести. Дрожжи бываютъ двухъ сортовъ, изъ которыхъ для печенья слѣдуетъ брать только лучшiй сортъ. Взятыхъ на 5 коп. прессованныхъ дрожжей, достаточно, чтобы изъ 1½ бут. молока, приготовить тѣсто для обыкновеннаго хлѣба. Для большого желтаго кренделя надо взять дрожжей коп. на 7—8, потому что въ крендель приходится класть много тяжелыхъ снадобiй. Въ деревнѣ имѣются пивныя дрожжи; за два дня до употребленiя ихъ надо положить въ часто мѣняемую холодную воду. По прошествiи этого времени на днѣ сосуда окажется осѣвшая бѣлая масса; сливъ съ нея воду, берутъ этой массы 2 полныхъ столовыхъ ложки на 1¼ бут. молока. Какъ прессованныя, такъ и пивныя дрожжи приготовляются для тѣста слѣдующимъ образомъ. Положивъ дрожжи въ какую-нибудь маленькую глиняную чашку, вливаютъ ¼ бут. тепловатой воды и размѣшиваютъ какъ можно лучше. Затѣмъ всыпаютъ 2—3 столовыхъ ложки муки и снова размѣшиваютъ. Накрытую чашку ставятъ въ теплое мѣсто и даютъ дрожжамъ взойти, послѣ чего опару выливаютъ въ тепловатое молоко. Нужно слѣдить за тѣмъ, чтобы молоко было не горячее, потому что тогда хлѣбъ больше не поднимется.

Чтобы хлѣбъ оставался свѣжимъ болѣе долгое время, слѣдуетъ приготовлять его изъ заварного тѣста. Для такого тѣста надо вскипятить въ кастрюлѣ 1/4 бут. молока съ 1 полной столовой ложкой мелкаго сахару и 4 лотами масла; снявъ кастрюлю съ огня, всыпаютъ въ кипящее молоко 2—3 полныя столовыя ложки муки и вымѣшиваютъ какъ можно лучше, пока не получится прозрачная масса, которой даютъ остыть. Въ холодную массу кладутъ упомянутую выше опару пока она еще не опала и хорошо перемѣшавъ все вмѣстѣ, ставятъ въ теплое мѣсто, чтобы поднялось опять. Такое тѣсто употребляется какъ для приготовленія простого хлѣба, такъ и для болѣе тонкихъ печеній.

Назначенную для печенья муку необходимо сначала просѣять. Хранятъ муку въ большомъ муравленномъ горшкѣ, въ которомъ она должна лежать совершенно свободно; если мука будетъ сложена слишкомъ плотно, она начнетъ киснуть. Горшокъ съ мукою держатъ въ холодномъ сухомъ мѣстѣ. Если муку приходится употреблять зимою, то сначала ей надо дать согрѣться. Доску для раскатыванія тѣста нужно содержать какъ можно чище; зимою ее надо согрѣвать передъ употребленіемъ. Листы и сковороды, на которыхъ пекутъ тѣсто, должны быть тщательно вычищены послѣ каждаго употребленія. Передъ тѣмъ какъ употребить въ дѣло, ихъ надо сполоснуть горячею водою, вытереть и смазать холоднымъ масломъ.

На 1 1/4 бут. молока берутъ 1/4 бут. заварной опары и 5 1/2 ф. московской муки или же, если приготовляютъ не изъ заварного тѣста, то 5 ф. муки; для желтаго кренделя надо брать муки 5 3/4 ф., потому что его приготовляютъ съ тяжелыми снадобьями. На 1 1/4 бут. молока берутъ 5 1/2—6 ф. хорошей домашней муки. Тѣсто приготовленное на молокѣ надо мѣсить безостановочно цѣлый часъ, пока оно не сдѣлается свѣтлымъ и не начнетъ пузыриться. Каждый разъ послѣ того, какъ вымѣсятъ хлѣбъ, его надо сгладить сверху, посыпать мукою и, накрывъ чистымъ холстомъ, поставить въ умѣренное тепло; если поставить въ горячее мѣсто, то тѣсто расплывется и испортится. Необходимое для тѣста масло надо растопить или растереть до бѣла. Хлѣбъ приготовленный на маслѣ, растер-

тымъ добѣла, остается мягкимъ болѣе долгое время. Растопленное, масло, которое надо положить въ тѣсто, должно быть теплымъ какъ парное молоко. Для приготовленія желтаго кренделя надо взять 1¼ ф. масла, ½—¾ ф. сахару и 6—10 яицъ. Чтобы приготовить болѣе вкусный хлѣбъ, берутъ 1—1¼ ф. масла, ½—¾ ф. сахару и 6—10 яицъ. Впрочемъ, смотря по средствамъ, можно взять и меньшее количество этихъ припасовъ. Для желтаго кренделя надо еще 1 ф. чисто промытаго кишмиша и ¾ ф. хорошо перебранной коринки, которую слѣдуетъ очистить отъ вѣточекъ и 3 раза чисто промыть въ теплой водѣ. Вымытые кишмишъ и коринку надо досуха вытереть чистымъ полотенцемъ; ихъ необходимо приготовить наканунѣ вечеромъ. Въ крендель кладутъ еще ¼ ф. очень мелко нарѣзаннаго цуката. Кишмишъ и коринку кладутъ въ тѣсто, послѣ того какъ его уже промѣсили съ масломъ, и тогда нельзя уже больше подсыпать муки въ тѣсто. Въ тѣсто приготовленное для обыкновеннаго хлѣба, масло кладется напослѣдокъ, но и здѣсь, точно также, нельзя уже болѣе сыпать муки. Въ тѣсто кладутъ пряности какія кто любитъ: ½ палочки ванили, мелко истолченной съ сахаромъ (ваниль надо всыпать въ молоко), или 5 штукъ очищеннаго, мелко истолченнаго горькаго миндаля, чайную ложку лимоннаго масла, цедру съ 1 апельсина, 5—6 зеренъ истолченнаго кардамона или же ½ стакана розовой воды.

Хлѣбъ, — простой или сдобный, маленькій или большой,—лучше всего печь въ русской печкѣ, а не въ духовой, потому что въ русской печкѣ жаръ гораздо ровнѣе. Русскую печь надо затопить березовыми дровами въ то время, когда хлѣбъ начнетъ подниматься. Какъ только дрова прогорятъ на половину, ихъ надо разгрести какъ можно ровнѣе, чтобы дать поду прогрѣться вездѣ одинаково. Тѣсто надо раскатать въ видѣ маленькихъ или большихъ хлѣбовъ въ то время, когда въ печи останутся крупные уголья; хлѣбы укладываютъ на листъ—большіе отдѣльно отъ маленькихъ—и ставятъ въ теплое мѣсто, чтобы поднялись. Чтобы подняться маленькому хлѣбу надо 10—15 минутъ, а большому 20—30 м. Когда уголья уже почти прогорѣли, надо вымести печку помо-

ломъ, смазать сверху хлѣбъ разболтаннымъ яйцомъ и тотчасъ же поставить въ печку. Нельзя смазывать хлѣбъ заранѣе, потому что тогда онъ не поднимется. Въ печку ставятъ прежде всего булочки съ тминомъ, которыя должны быть готовы и хорошо зарумяниться въ 8—12 минутъ. Для печенія этихъ булочекъ нуженъ сильный жаръ. Какъ только вынутъ булочки изъ печи, тотчасъ же ставятъ желтый крендель, или какой-нибудь другой большой хлѣбъ. Когда вынется этотъ хлѣбъ— печь будетъ совершенно пригодна для выпеканія мелкаго сахарнаго печенья. Не надо снимать сразу съ листа никакой хлѣбъ, а надо оставить его на немъ нѣсколько минутъ. Послѣ чего хлѣбъ выкладываютъ на блюдо и накрываютъ чистымъ, нетяжелымъ полотенцемъ. Зимою нельзя сразу выносить на холодъ только-что вынутый изъ печки хлѣбъ, потому что онъ тогда опадетъ. Лучше всего хлѣбъ хранить въ большомъ, сухомъ, накрытомъ каменномъ горшкѣ, поставленномъ въ холодное мѣсто. Также не слѣдуетъ накладывать слишкомъ много хлѣба другъ на друга. Большую булку можно рѣзать только когда она совершенно остынетъ; рѣзать надо острымъ ножемъ, слегка нажимая и какъ бы пиля, иначе хлѣбъ сядетъ.

Для приданія свѣжести мелкому печенью, его надо положить на блюдо, закрыть крышкой и поставить на кастрюлю, съ кипящею водой. Какъ только хлѣбъ сдѣлается теплымъ, онъ пріобрѣтетъ свѣжесть.

Чтобы пивныя дрожжи пробыли лѣтомъ свѣжими болѣе долгое время ихъ нужно налить въ бутылки до половины и залить холодной водой; затѣмъ, закупоривъ бутылки опустить ихъ на веревкѣ въ колодецъ или родникъ. Воду въ бутылкѣ надо мѣнять каждые три дня. Пресованные дрожжи лучше всего хранить въ холодномъ мѣстѣ, положивъ въ стеклянную банку и завязавъ пергаментною бумагой.

№ 1. Мелкое печенье.

Для приготовленія булочекъ съ тминомъ и т. п. мелкаго печенья, берутъ 1¼ бут. молока, на 5 коп. прессованныхъ дрожжей или двѣ ложки пивныхъ; испробовавъ дрожжи, при-

готовляютъ заварное тѣсто изъ 1 ст. молока, какъ было сказано въ предисловіи. Какъ только опара подошла, въ нее выливаютъ заварное уже остывшее тѣсто и, хорошенько вымѣшавъ все вмѣстѣ, ставятъ въ теплое мѣсто, чтобы поднялось. Когда поднимется, тотчасъ же размѣшиваютъ 1 лож. соли въ 1/4 бут. молока и, выливъ въ поднявшееся тѣсто, перемѣшиваютъ все вмѣстѣ и подсыпаютъ столько муки, чтобы образовалось полугустое тѣсто; посыпавъ сверху мукой, тѣсто накрываютъ и даютъ подняться во второй разъ. Между тѣмъ растираютъ до-бѣла 1 — 1 1/4 ф. масла съ 4 желтками, 2 цѣльными яйцами, 1/2 ф. сахару и любой пряностью. Въ поднявшееся въ это время тѣсто, всыпаютъ столько муки, чтобы образовалось густое тѣсто, которое мѣсятъ 1/2 часа; затѣмъ прибавляютъ масло и яичную массу и мѣсятъ еще 20 мин., пока тѣсто не начнетъ пузыриться; посыпавъ слегка мукою, накрываютъ и ставятъ на теплое мѣсто, чтобы снова поднялось.— Отъ готоваго тѣста отщипываютъ куски, величиною съ яйцо, дѣлаютъ булочки и кладутъ ихъ не слишкомъ близко другъ около друга на смазанный масломъ листъ; на середину каждой булочки кладутъ по кусочку масла и вдавливаютъ его. Листъ съ булочками ставятъ въ теплое мѣсто на 15—20 мин., чтобы еще разъ поднялись. Затѣмъ смазываютъ разболтаннымъ яйцомъ и посыпаютъ тминомъ. Въ это время печь должна уже быть готовой для печенія булочекъ. Пекутъ ихъ 10—12 мин., хорошо зарумянивая.

Сдобные крендели. Сдобный крендель приготовляется изъ такого же тѣста. Берутъ, приблизительно, 1 ф. тѣста. Затѣмъ моютъ 1/2 ф. масла и накрѣпко выжимаютъ, чтобы не осталось въ немъ ни капли воды. Тѣсто разминаютъ на доскѣ въ ширину, кладутъ на него холодные комочки масла и быстро вымѣшиваютъ руками масло съ тѣстомъ. Также можно положить кусокъ ванили въ 1 дм. величиной, мелко истолченный съ 1/8 ф. сахару. Тѣсто нарѣзаютъ кусками, величиною въ яйцо и, крѣпко схвативъ за одинъ конецъ лѣвой рукой, крутятъ правой, а затѣмъ раскатываютъ въ длину и придаютъ форму кренделя. Уложивъ крендели на листъ, даютъ имъ подняться, смазываютъ разболтаннымъ яйцомъ и пекутъ, хорошо

зарумянивая. Ихъ надо ставить въ печку послѣ того, какъ испеклись булочки съ тминомъ.

Булочки съ вареньемъ. Изъ сдобнаго тѣста для кренделей можно приготовить булочки съ вареньемъ, которыя особенно хороши для чая. Берутъ кусокъ тѣста, величиною съ куриное яйцо, разминаютъ его рукой на доскѣ въ ширину; на одну половину тѣста кладутъ десертную ложку варенья и накрываютъ другой половиной. Давъ булочкамъ подняться въ тепломъ мѣстѣ, смазываютъ ихъ растопленнымъ масломъ, посыпаютъ сахаромъ и ставятъ въ печь раньше сдобныхъ кренделей.

Это тѣсто также годится для приготовленія булочекъ къ кофе. Взявъ кусокъ тѣста, придаютъ ему круглую форму, величиною съ тарелку и въ 1/2 дм. толщиной, кладутъ на сковороду и даютъ подняться. Между тѣмъ берутъ 1/4 ф. свѣжаго масла, 1/4 ф. сахара, 1/4 ф. толченаго миндаля и столько муки, чтобы получилась густая масса, которую нужно вымѣшивать до тѣхъ поръ, пока она не начнетъ распадаться. Смазавъ тѣсто яйцомъ, кладутъ на него слой только что приготовленной массы въ 1/2 дм. толщиной. Этотъ хлѣбъ требуетъ для печенія сильнаго жара. Сверху онъ долженъ зарумяниться до свѣтло-коричневаго колера. Такой хлѣбъ можно приготовить иначе, густо выложивъ кишмишемъ, смазавъ масломъ и посыпавъ корицей съ сахаромъ.

Плюшки приготовляютъ также изъ этого тѣста. Берутъ кусокъ тѣста, величиною съ яйцо, разминаютъ руками, чтобы получилась широкая круглая форма, смазываютъ ее растопленнымъ масломъ, густо посыпаютъ сахаромъ съ корицей, небольшимъ количествомъ толченаго миндаля и чисто вымытой коринкой. Свернувъ, складываютъ плюшки на сковороду, не слишкомъ близко другъ отъ друга и ставятъ въ теплое мѣсто на 20 мин., чтобы поднялись; затѣмъ смазываютъ растопленнымъ масломъ, слегка посыпаютъ сахаромъ и пекутъ зарумянивая. Онѣ очень вкусны съ кофе. Все это печенье можно также приготовить изъ такого же тѣста, какъ для булочекъ съ тминомъ, вымѣсивъ его безъ масла.

Яблочное пирожное, приготовленное изъ такого-же тѣста будетъ очень вкусно. Берутъ маленькіе куски тѣста, придаютъ

имъ плоскую круглую форму и кладутъ на сковороду. Вычищенныя яблоки нарѣзаютъ ломтиками и посыпаютъ ихъ сахаромъ съ корицей. Куски тѣста смазываютъ свѣжимъ масломъ, кладутъ на нихъ маленькіе комочки масла и ломтики яблоковъ, уложенные рядами другъ около друга. Эти куски тѣста можно облить еще сметаною; для чего надо растереть, какъ можно лучше, 4 желтка съ 1 маленькой чашкой сахару, небольшимъ количествомъ лимонной цедры, 1/2 ф. сметаны и 2 ст. лож. муки. На уложенные на тѣсто яблочные ломтики, кладутъ по стол. лож. приготовленной массы. Кромѣ того каждое пирожное нужно посыпать толченымъ миндалемъ, а если желаютъ то и коринкой. Пирожное нужно печь въ очень горячей печкѣ, зарумянивая до свѣтлаго колера. Оно очень вкусно съ кофе. Яблочное пирожное можно приготовить также изъ простого тѣста.

Изъ сдобнаго тѣста приготовляютъ превосходные ягодные пироги. Приготовленіе такое же, какъ и для яблочныхъ пироговъ, только вмѣсто яблоковъ, кладутъ ягоды, а именно: землянику, малину, черную и красную смородину или крыжовникъ. Ягоды должны быть очень спѣлыми, тщательно перебранными и очищенными. Ихъ кладутъ на мѣсто рядами въ перемежку и густо посыпаютъ сахаромъ.

Спѣлая вишня также годится для пироговъ. Вычищенныя ягоды посыпаютъ сахаромъ, даютъ постоять короткое время и, сливъ сокъ, кладутъ ягоды на тѣсто и снова посыпаютъ сахаромъ. Для пироговъ также употребляютъ венгерскую и зеленую сливу. Для приготовленія каждаго пирожка берутъ такой кусочекъ тѣста, чтобы на немъ могла помѣстится только одна слива. Сливу прорѣзаютъ и приготовляютъ, какъ вишню.

Пирожки можно приготовить также съ персиками и абрикосами. Вмѣсто сдобнаго тѣста можно взять простое.

Изъ сдобнаго тѣста также приготовляютъ очень вкусные маленькіе крендельки. Берутъ 1/2 стаканъ мелкаго сахару и толкутъ 1/2 палочки ванили, затѣмъ все быстро вымѣшиваютъ съ тѣстомъ. Быстро вымѣшиваютъ для того, чтобы попало поменьше муки. Тѣсто раскатываютъ руками въ холодномъ мѣстѣ, въ видѣ продолговатой колбасы, въ палецъ толщиною

и разрѣзаютъ ее на куски величиною съ орѣхъ; изъ этихъ кусковъ дѣлаютъ маленькіе крендельки. Уложивъ ихъ на сковороду оставляютъ на 10 мин. чтобы поднялись, затѣмъ смазываютъ яйцомъ и ставятъ въ полуостывшую печь, послѣ того какъ вынуть второй хлѣбъ. При выпеканіи они должны зарумянится до свѣтлаго колера, а также подсохнуть въ печи. Крендели хранятъ въ завязанныхъ стеклянныхъ банкахъ.

Пирожки съ ветчиною приготовляются изъ такого же тѣста какъ булочки съ анисомъ, или же изъ сдобнаго тѣста; конечно, изъ сдобнаго тѣста они будутъ вкуснѣе, надо приготовить тѣсто безъ сахара и ванили. Для каждаго пирожка берутъ кусокъ тѣста величиною съ куриное яйцо, и на доскѣ разминаютъ его въ лепешку. Затѣмъ берутъ кусокъ хорошей копченой ветчины (не слишкомъ постной, но и не жирной) срѣзаютъ кожу и нарѣзаютъ тонкими ломтиками, кладутъ на блюдо и обливаютъ кипяткомъ. Какъ только вода остынетъ, ее сливаютъ прочь, а ломтики ветчины разрѣзаютъ очень мелко. На 1 ф. ветчины берутъ 1 большую луковицу и, очистивъ, нарѣзаютъ мелко и варятъ въ маслѣ до мягкости. Какъ только лукъ простынетъ, его перемѣшиваютъ съ ветчиной, 1/2 чашкой хорошо вымытой коринки и 1 чайн. лож. перца. На раскатанную половину тѣста кладутъ 1 дес. лож. этой смѣси, накрываютъ другой половиной, даютъ пирожкамъ подняться, смазываютъ яйцомъ и пекутъ въ довольно горячей печи, зарумянивая до свѣтлаго колера. Такіе пирожки подаются къ завтраку.

Ватрушки приготовляютъ изъ такого же сдобнаго тѣста, какъ для ягодныхъ пирожковъ. Для начинки берутъ 1 ф. сухого, свѣжаго творогу, 1 цѣльное яйцо и 2 желтка, 1 чашку густой сметаны, 2 столовыя ложки растопленнаго масла, мелкаго сахару, по вкусу корицы или ванили и 1/2 чаш. перебранной коринки; все это перемѣшиваютъ какъ можно лучше. На каждый кусокъ тѣста кладутъ по 1 столовой ложки смѣси и защипываютъ кругомъ края. Уложивъ на сковороду, обмазываютъ яйцомъ края ватрушекъ и пекутъ въ довольно горячей печи.

Маковники приготовляются изъ того же тѣста, какъ булочки съ анисомъ. Макъ приготовляютъ слѣдующимъ образомъ:

$^1/_2$ ф. хорошаго, чернаго мака всыпаютъ на блюдо, обливаютъ кипящею водою и накрываютъ крышкой; какъ только остынетъ вода, ее сливаютъ прочь и снова заливаютъ кипяткомъ; такъ повторяютъ 3 раза. На сковороду кладутъ листъ чистой бумаги, высыпаютъ на него макъ и ставятъ въ умѣренно горячую печь, для просушки. Высохнувшій макъ толкутъ въ ступкѣ очень мелко. 6 желтковъ, растертыхъ добѣла съ $^1/_2$ ф. сахару и натертой на теркѣ цедрой съ 1 лимона, перемѣшиваютъ съ $^1/_4$ бут. густыхъ сливокъ, 2 чашками мака и 2 столов. лож. толченаго миндаля. Раздѣливъ тѣсто на куски величиною въ яйцо, разминаютъ ихъ руками въ видѣ круглыхъ лепешекъ, намазываютъ на каждую маковую массу въ $^1/_4$ дюйма толщиною и, свернувъ, кладутъ на листъ; когда черезъ 10 м. поднимутся, смазываютъ яйцомъ и пекутъ въ довольно горячей печкѣ, зарумянивая до свѣтлаго колера. Такое печенье очень вкусно съ кофе.

№ 2. Розовый хлѣбъ:
а) По лифляндскому способу (масличныя булочки).

Изъ взятыхъ на 3 коп. дрожжей, $^1/_2$ ст. теплой какъ парное молоко воды и 1 столов. лож. муки приготовляютъ опару, даютъ подняться, вливаютъ $^3/_4$ бут. молока, прибавляютъ рюмку розовой воды, маленькую ложку соли и столько муки, чтобы получилось полугустое тѣсто. Хорошо вымѣшанное тѣсто посыпаютъ сверху мукою и, накрывъ чистымъ холстомъ ставятъ въ теплое мѣсто, чтобы поднялось. На блюдо кладутъ 1 яйцо, 4 желтка и $^1/_4$ ф. сахару и поставивъ блюдо въ кастрюлю, наполненную до половины кипящею водою, вѣничкомъ взбиваютъ на горячей плитѣ яйца до тѣхъ поръ, пока они не побѣлѣютъ и не будутъ очень густыми. Растираютъ добѣла $^1/_2$ ф. растопленнаго, остуженнаго свѣжаго масла. Какъ только тѣсто поднимется въ него всыпаютъ муку въ такомъ количествѣ, чтобы получилось не слишкомъ крутое тѣсто (см. тѣсто для булочекъ съ тминомъ), которое надо не переставая мѣсить полчаса, послѣ чего кладутъ въ него масло, растертое добѣла, и хорошо промѣшиваютъ въ продолженіе 10 м., а затѣмъ

прибавляютъ полуостывшія взбитыя яйца и снова мѣсятъ 10—15 минутъ; тѣсто посыпаютъ мукою и, накрывъ, даютъ подняться еще разъ. Поднявшееся тѣсто выкладываютъ на чистую пирожную доску, посыпанную мукою, и разрѣзаютъ на куски величиною въ яйцо; куски скатываютъ въ видѣ круглыхъ булочекъ и, уложивъ ихъ не слишкомъ близко другъ отъ друга на хорошо смазанную масломъ сковороду, оставляютъ на 10 мин., чтобы поднялись, затѣмъ смазываютъ разболтаннымъ яйцомъ, ставятъ въ умѣренный жаръ и пекутъ, хорошо подрумянивая.—Съ остывшихъ булочекъ срѣзаютъ сверху по круглому, плоскому куску, а изъ самихъ булочекъ выбираютъ мякишъ чайной ложкой и кладутъ его на блюдо. На 10—12 выдолбленныхъ булочекъ берутъ 1¼ бут. сливокъ и кипятятъ ихъ вмѣстѣ съ ¼ ф. свѣжаго масла, 1 лож. розовой воды, 1 дессертной лож. мелко истолченной корицы, ½ ф. мелкаго сахару и ½ чашкой толченаго миндаля. Эту вскипяченную смѣсь выливаютъ на лежащій на блюдѣ мякишъ, вынутый изъ булочекъ, прибавляютъ еще ¼ ф. перебранной, вымытой коринки, вытертой на сухо, и, накрывъ блюдо, даютъ постоять нѣсколько времени; потомъ массу осторожно перемѣшиваютъ, накладываютъ въ выдолбленныя булочки, накрываютъ, въ видѣ крышки срѣзанными кусочками и ставятъ на нѣсколько минутъ въ горячую печь. Подаютъ къ кофе. У нѣмцевъ подаютъ такія масличныя лифляндскія булочки къ молочному супу, за обѣдомъ.

в) То же, по курляндскому способу.

Въ Курляндіи не вынимаютъ мякиша изъ описанныхъ булочекъ, а срѣзаютъ только крышку. Булочки кладутъ на большое мелкое блюдо и вливаютъ въ нихъ по ложкѣ приготовленныхъ по финляндски сливокъ, вскипяченныхъ съ масломъ, сахаромъ и корицей. Надо вливать по столько смѣси, чтобы булочки были пропитаны ею; тогда накрывъ крышечками, ставятъ блюдо съ булочками, на 10 мин. въ не очень горячую печь. На столъ подаютъ съ оставшимися приготовленными сливками.

c) То же, по-эстляндски.

Въ Эстляндіи булочки выдалбливаютъ совершенно такъ же какъ и въ Лифляндіи, но приготовляютъ другую обливку, а именно: 1¼ бут. сливокъ кипятятъ съ ¼ ф. мелко истолченныхъ грецкихъ орѣховъ, ¾ ф. мелко натертаго шоколада, 1 ст. лож. свѣжаго масла и сахаромъ по вкусу; эту смѣсь выливаютъ на мякишъ вынутый изъ булочекъ и даютъ постоять нѣкоторое время, затѣмъ осторожно перемѣшиваютъ все вмѣстѣ, накладываютъ въ булочки и накрывъ ихъ крышечками ставятъ на 10 мин. въ не очень горячую печь. Къ этимъ булочкамъ подаютъ слѣдующій соусъ. Въ 1¼ бут. вскипяченныхъ, но уже болѣе не кипящихъ сливокъ, кладутъ 5 желтковъ, растертыхъ добѣла съ ½ стаканомъ сахару и прибавивъ 2 лож. мадеры хорошо взбиваютъ вѣничкомъ и горячимъ подаютъ къ булочкамъ.

№ 3. Быстро спекаемый бѣлый хлѣбъ.

Въ ½ бут. молока выливаютъ 2 яйца, растертыхъ съ 2 лож. сахару и прибавляютъ еще чашку растопленнаго масла. На 3 коп. дрожжей размѣшиваютъ въ 1 столов. лож. тепловатой воды, даютъ подняться и выливаютъ въ ½ стак. молока, съ размѣшанной въ немъ чайной ложкой соли. Все это вмѣстѣ вливаютъ въ молоко, смѣшанное съ растертыми яйцами и всыпаютъ такое количество муки, чтобы тѣсто можно было раскатать на доскѣ. Тѣсто выбиваютъ веселкой до тѣхъ поръ, пока не сдѣлается свѣтлымъ; тогда, выложивъ на доску, раскатываютъ его въ палецъ толщиною и вырѣзаютъ стаканомъ круглыя булочки. Уложивъ булочки, не слишкомъ близко другъ отъ друга, на смазанную масломъ сковороду ставятъ въ теплое мѣсто и даютъ подняться. Затѣмъ смазываютъ ихъ растопленнымъ масломъ, посыпаютъ сахаромъ съ корицей или рубленымъ миндалемъ, ставятъ въ горячую печь и пекутъ, зарумянивая до свѣтлаго колера. Ихъ подаютъ къ чаю и кофе.

№ 4. Большія булки.

Эти булки приготовляются изъ заварного тѣста и опары (какъ было описано въ № 1), которыя должны взойти и быть размѣшанными съ тепловатымъ молокомъ. Послѣ чего прибавляютъ 1/2 столов. лож. соли и такое количество муки, чтобы образовалось полугустое тѣсто, которое, посыпавъ мукой, ставятъ въ теплое мѣсто, чтобы поднялось хорошенько. Между тѣмъ растираютъ добѣла 4 желтка и 2 цѣльныхъ яйца съ 1/2 ф. сахару и 1 мелко истолченнымъ кусочкомъ ванили въ 1 1/2 дм. длиною. Вмѣсто ванили можно положить 3—4 зерна кардамона, очищенныхъ и мелко истолченныхъ или же натертую теркой цедру съ 1 свѣжаго лимона. Кипятятъ 1/2 ф. масла и снимаютъ съ него пѣну, или же холодное масло растираютъ добѣла. Въ хорошо поднявшееся тѣсто теперь всыпаютъ столько муки, чтобы оно сдѣлалось густымъ (см. предисловіе къ приготовленію хлѣба) и вымѣшиваютъ его 1/2 часа, пока не станетъ отставать отъ рукъ и не начнетъ пузыриться; тогда вливаютъ въ тѣсто теплое растопленное или растертое добѣла масло и снова мѣсятъ 1/2 часа. Послѣ чего прибавляютъ растертыя съ сахаромъ яйца и 1/4 ф. очищеннаго толченаго миндаля и снова мѣсятъ 10—15 минутъ. Затѣмъ посыпаютъ тѣсто мукой и даютъ подняться въ тепломъ мѣстѣ. Надѣлавъ большихъ круглыхъ булокъ, кладутъ ихъ на смазанный масломъ листъ, даютъ имъ подняться въ теченіе 10 мин., смазываютъ яйцомъ и ставятъ въ не очень горячую печь. Когда онѣ пропеклись уже 3/4 часа листъ поворачиваютъ въ печи, такимъ образомъ, чтобы задній конецъ пришелся напередъ и даютъ булкамъ печься еще 1/4 часа.

№ 5. Заварной хлѣбъ.

Въ 1 бут. кипящаго молока кладутъ 1 лож. сахару и 1 лож. масла и всыпаютъ такое количество муки, чтобы получилось довольно крутое тѣсто, которое нужно вымѣшать какъ можно лучше, чтобы не было мучныхъ комковъ. Затѣмъ тѣсто выкладываютъ на блюдо и даютъ остыть, послѣ чего берутъ приготовленную опару (см. предисловіе), размѣшиваютъ ее съ

остывшимъ тѣстомъ, всыпаютъ 2 горсти муки и даютъ подняться. Пряности кладутъ, какъ сказано въ предисловіи. Также можно положить натертую или мелко изрубленную цедру съ апельсина. Когда тѣсто хорошо поднялось, въ него кладутъ 1 ф. растертаго добѣла масла и хорошо вымѣшиваютъ 1/2 часа, затѣмъ всыпаютъ 2—3 горсти муки и снова хорошо вымѣшиваютъ. Между тѣмъ растираютъ добѣла 20 желтковъ съ 1/2—3/4 ф. сахару, кладутъ ихъ въ тѣсто, которое снова мѣсятъ 20—30 мин. Тѣсто должно быть крутое; если оно окажется жидковатымъ, то надо прибавить еще горсть муки и снова хорошо промѣсить, пока не сдѣлается очень свѣтлымъ и липкимъ. Затѣмъ его снова посыпаютъ мукой и, накрывъ, даютъ еще разъ хорошо подняться. Выложивъ на посыпанную мукою доску, тѣсто разрѣзаютъ на довольно большіе куски, раскатываютъ ихъ въ видѣ продолговатыхъ булокъ, кладутъ на смазанный масломъ листъ, даютъ подняться въ теченіе 10—15 мин., смазываютъ разболтаннымъ яйцомъ, посыпаютъ сахаромъ и мелко изрубленнымъ миндалемъ и пекутъ въ довольно горячей печи 1 часъ, хорошо подрумянивая. Булки подаютъ къ кофе или чаю.

№ 6. Большой желтый крендель.

Мелко толкутъ высушенный на блюдцѣ шафранъ (на 20 коп.), наливаютъ на него 1 маленькую рюмку рома и даютъ постоять 1 часъ, пока шафранъ не размокнетъ, тогда кладутъ его, вмѣстѣ съ 1 лож. соли, въ 1 1/4 бут. теплаго, а еще лучше парного молока. Готовую опару (для нея надо взять дрожжей на 3 коп. побольше) смѣшиваютъ съ заварнымъ тѣстомъ (см. № 1, «булочки съ тминомъ»), вливаютъ молоко съ шафраномъ и всыпаютъ такое количество муки, чтобы получилось полугустое тѣсто, покрывъ которое ставятъ въ прохладное мѣсто и даютъ подняться. 1 1/4 ф. масла растираютъ добѣла и отставляютъ въ сторону. Въ посуду съ кипящею водою ставятъ кастрюлю, вбиваютъ въ нее 2 яйца и 6 желтковъ, всыпаютъ 3/4—1 ф. сахару и бьютъ вѣничкомъ до тѣхъ поръ пока яйца не загустѣютъ и не побѣлѣютъ. Тогда вынимаютъ кастрюлю изъ воды и не переставая взбиваютъ яйца, пока не

остынутъ. Въ поднявшееся тѣсто всыпаютъ большое количество муки, чтобы оно было очень густое и безостановочно мѣсятъ 1/2 часа, пока тѣсто не будетъ свѣтлое; прибавивъ растертое добѣла масло, снова мѣсятъ 15 минутъ. Потомъ кладутъ холодную яичную массу и снова мѣсятъ 1/4 часа. Выбросивъ зерна изъ изрубленнаго лимона, варятъ его въ стаканѣ воды, пока не будетъ мягкимъ, затѣмъ всыпаютъ 1 ст. сахару, увариваютъ до густоты, прибавляютъ 1 чашку мелко нарѣзаннаго цуката, даютъ остыть и, положивъ въ тѣсто, хорошо промѣшиваютъ все вмѣстѣ. Затѣмъ прибавляютъ въ тѣсто по фунту чисто вымытаго, перебраннаго изюма и коринки и 1/4 ф. истолченнаго миндалю, и снова мѣсятъ тѣсто 10 м., чтобы оно было какъ можно легче; посыпавъ мукою, тѣсту даютъ еще разъ подняться въ прохладномъ мѣстѣ. Когда въ печи останутся только крупные уголья, тогда надо выложить тѣсто на согрѣтую пирожную доску, посыпанную мукою. Сдѣлавъ изъ раскатаннаго тѣста большой крендель, кладутъ его на листъ, ставятъ въ прохладное мѣсто на 20—30 мин., пока не поднимется. Крендель украшаютъ сверху половинками миндаля, смазываютъ яйцомъ и осторожно ставятъ въ печь. Надо внимательно прослѣдить за тѣмъ, чтобы жаръ въ печи не былъ черезчуръ силенъ, потому что тогда крендель зарумянится слишкомъ сильно и корка сдѣлается слишкомъ толстой, а потому и невкусной. Если жаръ слишкомъ силенъ, то надо открыть заслонку. Черезъ 1/2 часа крендель надо повернуть осторожно, а еще черезъ 1/2 часа надо будетъ проткнуть булавкой съ толстой стороны. Если тѣсто не прилипнетъ къ булавкѣ, то крендель можно смѣло вынуть изъ печи. Вынутый крендель обмазываютъ разболтаннымъ бѣлкомъ, размѣшаннымъ съ 1 лож. воды и густо посыпаютъ мелкимъ сахаромъ. Когда немного остынетъ, перекладываютъ на доску, покрытую салфеткой. На такой крендель должно быть въ общемъ издержано московской муки никакъ не болѣе 5 1/2 ф.

№ 7. Англійскій рождественскій хлѣбъ.

Приготовляютъ опару изъ 1 бут. тепловатой воды, взятыхъ на 10 коп. дрожжей и такого количества муки, чтобы

получилось густое тѣсто. Посыпавъ сверху мукою, покрываютъ холстомъ и ставятъ въ теплое мѣсто, чтобы поднялось хорошенько. Затѣмъ прибавляютъ въ опару 3 бут. тепловатаго цѣльнаго молока, 1 стол. ложку мелкой соли, вымѣшиваютъ какъ можно лучше, снова подсыпаютъ столько муки, чтобы было густо и даютъ подняться. Между тѣмъ растираютъ добѣла 1½ ф. масла съ такимъ же количествомъ мелкаго сахара и 10 желтками, прибавляютъ 2 натертыхъ мускатныхъ орѣха и полную дѣтскую ложку корицы и растираютъ вмѣстѣ, какъ можно лучше. Въ поднявшееся тѣсто прибавляютъ еще муки и мѣсятъ ½ часа, чтобы было крутое тѣсто; затѣмъ кладутъ въ него масло съ яйцами и опять мѣсятъ все вмѣстѣ. Перебранные еще съ вечера 4 ф. кишмиша и 4 ф. коринки кладутъ въ тѣсто вмѣстѣ съ 1 ф. мелко нарѣзаннаго цуката и мѣсятъ его до тѣхъ поръ, пока оно не будетъ свѣтлымъ и не будетъ отставать отъ рукъ; тогда значитъ тѣсто готово. Его ставятъ на теплое мѣсто и даютъ еще разъ подняться. Берутъ съуженныя книзу жестяныя формы въ 10 дюйм. длиною, 4 дюйма вышиною и въ верху 4 дюйма шириной. Формы смазываютъ холоднымъ масломъ. Поднявшееся тѣсто кладутъ на доску, разрѣзаютъ на куски и кладутъ въ формы, наполняя ихъ только до половины. Когда всѣ формы будутъ наполнены ихъ ставятъ въ теплое мѣсто, гдѣ и оставляютъ до тѣхъ поръ пока тѣсто не поднимется до самаго верха формы. Печка должна быть уже готова къ этому времени, и быть довольно горячей. Такой хлѣбъ нельзя печь въ духовой печкѣ. Формы вдвигаютъ въ печь крайне осторожно, закрываютъ ее заслонкой и оставляютъ въ ней на 2 часа. Затѣмъ передвигаютъ формы сзади на передъ и оставляютъ еще на 1½ часа въ печи. Этотъ хлѣбъ долженъ быть такого цвѣта какъ свѣтлые пфеферкухенъ. Въ сухомъ мѣстѣ онъ можетъ сохраниться мѣсяца два. Для приготовленія надо 10 ф. самой лучшей муки.

№ 8. Французскій фруктовый хлѣбъ.

Берутъ ½ ф. хорошихъ сушеныхъ яблоковъ, ½ ф. грушъ, ½ ф. хорошаго черносливу, ½ ф. кишмишу, ½ ф. крупнаго

изюма, 1/2 ф. коринки, 1 ф. свѣжихъ винныхъ ягодъ, 1 ф. финиковъ, очищенныхъ отъ косточекъ, 1/2 ф. очищенныхъ грецкихъ орѣховъ и 1/4 ф. мелкихъ лѣсныхъ орѣховъ. Прибавивъ еще 1/2 ф. цуката рубятъ все вмѣстѣ какъ можно мельче и перемѣшиваютъ съ 1/2 бут. лучшаго рома и 1/2 бут. мадеры. Затѣмъ берутъ разсыпчатое тѣсто, приготовленное какъ въ № 1 («булочки съ тминомъ»). Въ это тѣсто прибавляютъ муки, чтобы оно было плотнѣе и не такое разсыпчатое. Куски тѣста, каждый величиною въ два куриныхъ яйца, раскатываютъ въ 6—7 дюйм. длиною и въ ладонь шириною. На раскатанное тѣсто кладутъ нѣсколько полныхъ ложекъ рубленой фруктовой массы, плотно закрываютъ ее тѣстомъ и защипываютъ, придавая красивую форму этимъ продолговатымъ булочкамъ. Когда всѣ булочки будутъ готовы, ихъ укладываютъ на смазанную масломъ сковороду, не слишкомъ близко другъ отъ друга, смазываютъ разболтаннымъ яйцомъ и пекутъ хорошо подрумянивая. Холодныя булочки нарѣзаютъ тонкими ломтиками и подаютъ къ чаю или вину.

№ 9. Булки подходящія въ холодной водѣ.

Приготовляютъ опару (см. № 1, булочки съ тминомъ, только безъ заварного тѣста) и выливаютъ ее въ 1 бут. сливокъ, кладутъ соли по вкусу, 1 рюмку розовой воды или 3 зерна истолченнаго кардамона; пряностей можно и не класть. Затѣмъ примѣшиваютъ столько муки, чтобы получилось полугустое тѣсто и, накрывъ, даютъ ему подняться.

4 желтка растираютъ добѣла съ 1 стак. мелкаго сахара и приготовляютъ 1 ф. растопленнаго масла. Въ поднявшееся тѣсто всыпаютъ столько муки, чтобы получилась плотная масса, которую промѣшиваютъ 20 мин., пока не посвѣтлѣетъ; тогда кладутъ растертые добѣла желтки и снова хорошо промѣшиваютъ тѣсто.

Послѣ чего кладутъ растопленное масло и опять мѣсятъ тѣсто 15—20 мин. Плотную салфетку, посыпаютъ мукой, кладутъ въ нее тѣсто и завязываютъ, оставляя настолько сво-

боднаго мѣста, чтобы тѣсто могло подняться. Салфетку кладутъ въ горшокъ съ холодной водой, гдѣ и оставляютъ до тѣхъ поръ, пока она не всплыветъ. Тогда вынимаютъ салфетку изъ воды, берутъ тѣсто и кладутъ его на посыпанную мукою доску. Изъ довольно мягкаго тѣста дѣлаютъ продолговатыя булки и кладутъ на листъ не слишкомъ близко другъ отъ друга. Булки выкладываютъ сверху изюмомъ или рубленнымъ миндалемъ, смазываютъ разболтаннымъ яйцомъ и пекутъ въ горячей печи, хорошо подрумянивая. На такое тѣсто должно употреблять никакъ не болѣе $4^3/_4$—5 ф. московской муки. Такія булки очень вкусны съ кофе.

№ 10. Сухари.

Приготовляютъ опару (см. № 1), только безъ заварного тѣста, выливаютъ ее въ 1 бут. тепловатаго молока, кладутъ немного соли и столько муки, чтобы получилось полугустое тѣсто; его накрываютъ и даютъ подняться. 1 ф. растопленнаго и остуженнаго масла, растираютъ добѣла; кромѣ того растираютъ добѣла $^1/_2$—$^3/_4$ ф. сахара съ 5 желтками. Въ поднявшееся тѣсто всыпаютъ столько муки, чтобы образовалась плотная масса, и мѣсятъ ее 20 мин., пока не посвѣтлѣетъ, тогда прибавляютъ стертыя добѣла яйца и снова хорошо промѣшиваютъ тѣсто. Затѣмъ кладутъ масло и, хорошо промѣсивъ тѣсто 15 — 20 мин., даютъ ему снова подняться. Послѣ чего выкладываютъ его на посыпанную мукою доску, разрѣзаютъ на куски, величиною съ грецкій орѣхъ, валяютъ изъ нихъ булочки и укладываютъ не слишкомъ близко другъ отъ друга на смазанный масломъ чистый листъ, ставятъ на 10—15 мин. въ теплое мѣсто, чтобы поднялись, смазываютъ сверху масломъ и пекутъ 10—15 мин. въ довольно горячей печкѣ, зарумянивая до свѣтлаго колера. Снявъ съ листа, кладутъ на покрытую салфеткой доску и, когда булочки совершенно остынутъ, разрѣзаютъ ихъ пополамъ тонкимъ острымъ ножемъ и ставятъ для просушки въ уже остывшую печь. Эти сухари должны быть свѣтложелтаго цвѣта. Для приготовленія надо 5 ф. московской муки.

№ 11. Сухари по другому способу.

Приготовляютъ половинное количество опары (см. предыдущій №), вливаютъ въ нее $^1/_2$ бут. сливокъ съ небольшимъ количествомъ соли и всыпаютъ столько муки, чтобы получилось полугустое тѣсто, которое, накрывъ, ставятъ въ теплое мѣсто, чтобы поднялось. Въ хорошо поднявшееся тѣсто кладутъ столько муки, чтобы получилось плотное тѣсто и мѣсятъ его 20 мин. Заранѣе надо растереть добѣла $^3/_4$ ф. растопленнаго, остуженнаго масла вмѣстѣ съ $^1/_2$ ф. сахару и 3 желтками. Масло съ яйцами кладутъ въ тѣсто, мѣсятъ его еще 20 мин., чтобы сдѣлалось совершенно свѣтлымъ и начало пузыриться. Тѣсту даютъ еще разъ подняться, а затѣмъ приготовляютъ и пекутъ булочки, совершенно такъ-же, какъ въ № 10. Ихъ хранятъ въ холодномъ мѣстѣ, въ жестянкѣ, выложенной бѣлой бумагой; если оставить ихъ въ теплѣ, то онѣ замасляться и потеряютъ вкусъ. Тѣсто также можно раскатать длинными булками въ 1 палецъ толщиной и, когда спекутся, разрѣзать ихъ наискось кусками въ $^1/_2$ дм. толщиной и затѣмъ высушить. Для приготовленія этихъ сухарей надо, въ общемъ, $2^1/_2$ ф. московской муки.

№ 12. Сухари, подаваемые къ кушаньямъ.

Въ кастрюлѣ растапливаютъ 5 ф. масла, всыпаютъ въ него $^3/_4$ ф. муки и мѣшаютъ на горячей плитѣ до тѣхъ поръ, пока тѣсто не начнетъ отставать отъ кастрюли; тогда ему даютъ остыть.

12 желтковъ растираютъ съ 18 лот. сахару и натертой теркой кожицей съ 1 лимона. Между тѣмъ нужно развести на 5 коп. дрожжей въ $^1/_2$ стак. молока и, прибавивъ немного муки, дать подняться. Поднявшіяся дрожжи и яйца выливаютъ въ заварное остуженное тѣсто, вымѣшиваютъ его $^1/_2$ часа, прибавляютъ $^3/_4$ ф. муки, мѣшаютъ еще нѣкоторое время и оставляютъ на 5—6 час., чтобы поднялось. Готовое тѣсто выкладываютъ на посыпанную мукою доску, нарѣзаютъ кусками, разскатываютъ ихъ въ палецъ толщиной, кладутъ на смазанный масломъ листъ и пекутъ въ довольно горячей печкѣ, за-

румянивая до свѣтлаго колера. Испеченные куски нарѣзаютъ квадратиками и поджариваютъ на листѣ въ печи до свѣтло-желтаго колера. Ихъ также можно нарѣзать ломтиками и сушить, какъ сухари (см. № 11). Такіе сухари также подаются къ сладкимъ супамъ.

№ 13. Маленькіе сахарные крендельки съ ванилью.

Согрѣваютъ $^3/_4$ бут. сливокъ и кладутъ въ нихъ истолченный, съ небольшимъ количествомъ сахара, кусокъ ванили въ 1 дм. длиною. Взявъ на 3 коп. дрожжей приготовляютъ уже извѣстнымъ образомъ опару и далѣе поступаютъ по рецепту № 1. Затѣмъ растираютъ добѣла $^1/_2$ ф. растопленнаго масла, прибавляютъ 5 желтковъ, $^1/_4$ ф. сахару и $^1/_8$ ф. мелко истолченнаго сладкаго миндаля. Эту массу кладутъ въ уже наполовину вымѣшанное тѣсто и мѣшаютъ все вмѣстѣ $^1/_2$ часа, затѣмъ посыпаютъ мукой, накрываютъ и ставятъ въ теплое мѣсто, чтобы поднялось. Готовое тѣсто выкладываютъ на посыпанную мукою доску, разрѣзаютъ на куски, величиною съ грецкій орѣхъ, раскатываютъ ихъ въ мелкомъ сахарѣ, дѣлаютъ крендельки, кладутъ ихъ на смазанный масломъ листъ, даютъ подняться въ теченіе 10 мин. и, смазавъ масломъ, пекутъ въ не очень горячей печи. Подаютъ къ кофе и чаю. На приготовленіе надо $2^1/_2$ ф. московской муки.

№ 14. Маленькіе крендельки.

Растираютъ добѣла 1 ф. растопленнаго, освѣтленнаго, остуженнаго масла и вливаютъ въ него $^1/_2$ бут. тепловатаго молока. Масло съ молокомъ вливаютъ въ приготовленную заранѣе опару (берутъ на 5 коп. дрожжей) и всыпаютъ столько муки, чтобы получилось полугустое тѣсто, которому даютъ подняться. 4 желтка растираютъ добѣла съ 1 чашкой сахара и мелко-истолченнымъ кускомъ ванили въ 1 дм. длиною. Въ поднявшееся тѣсто всыпаютъ муки (какъ въ рецептѣ № 1), кладутъ желтки и мѣсятъ тѣсто $^1/_2$ часа, пока не начнетъ пузыриться. Салфетку посыпаютъ мукою, кладутъ тѣсто, завязываютъ,

оставляя достаточно мѣста для того, чтобы тѣсто могло подняться и въ продолженіе долгаго времени даютъ ему подниматься въ холодномъ мѣстѣ или въ холодной водѣ. Готовое тѣсто выкладываютъ на посыпанную мукою доску, разрѣзаютъ его на куски въ грецкій орѣхъ величиною, раскатываютъ ихъ въ мелкомъ сахарѣ, дѣляютъ крендельки и кладутъ на большомъ разстояніи другъ отъ друга на смазанный масломъ листъ. Смазавъ яйцомъ, даютъ немного подняться и пекутъ, подрумянивая. Подаютъ къ кофе.

№ 15. Чайныя булочки.

Изъ взятыхъ на 3 коп. прессованныхъ дрожжей приготовляютъ опару, безъ прибавленія заварного тѣста (какъ въ рецептѣ № 1), вливаютъ въ нее 1/2 бут. тепловатаго молока. Кладутъ муку и соль (какъ въ рецептѣ № 1) и полугустому тѣсту даютъ подняться; затѣмъ растираютъ добѣла 2 желтка съ 1/4 ф. сахара. Какъ только тѣсто поднялось, его промѣшиваютъ съ мукою, кладутъ 1 ф. масла, снова вымѣшиваютъ, прибавляютъ растертые добѣла желтки и мѣсятъ, пока тѣсто не сдѣлается совершенно свѣтлымъ. Это тѣсто можетъ быть мягче, нежели тѣсто въ рецептѣ № 1. Посыпавъ тѣсто мукою, его ставятъ накрытымъ въ теплое мѣсто, чтобы поднялось. Готовое тѣсто кладутъ на посыпанную мукою доску, раскатываютъ въ 1/2 пальца толщиною, вырѣзаютъ стаканомъ круглыя лепешки и кладутъ ихъ въ нѣкоторомъ разстояніи другъ отъ друга на смазанный масломъ листъ, затѣмъ смазываютъ растопленнымъ масломъ и посыпаютъ рубленымъ миндалемъ и мелкимъ сахаромъ съ корицей. Пекутъ въ не очень горячей печи. Подаютъ къ кофе.

№ 16. Чайный хлѣбъ.

Взявъ на 3 коп. дрожжей, приготовляютъ опару (какъ въ № 1), вливаютъ 1/4 бут. тепловатыхъ сливокъ, кладутъ немного соли и столько муки, чтобы образовалось полугустое тѣсто, которому даютъ подняться. Растираютъ добѣла маленькую чашку растопленнаго и остуженнаго масла,

размѣшиваютъ его съ 3 желтк. $1/4$ ф. сахару и кускомъ столченной ванили въ 1 дм. толщиной и все это растираютъ вмѣстѣ 10 мин. Какъ только тѣсто поднимется, въ него кладутъ столько муки, чтобы оно было нѣсколько мягче, нежели тѣсто для булокъ.

Его мѣсятъ также, какъ булки, прибавляютъ масло съ желтками и 1 стол. ложку толченаго миндаля и хорошо промѣшиваютъ 20 мин. Накрытое тѣсто ставятъ въ теплое мѣсто, чтобы поднялось; когда будетъ готово, кладутъ на посыпанную мукою доску, разрѣзаютъ на куски, величиною съ яйцо, дѣлаютъ маленькія круглыя булочки, кладутъ ихъ на смазанный масломъ листъ, ставятъ на 10 мин. въ умѣренно теплое мѣсто, чтобы поднялись, затѣмъ смазываютъ разболтаннымъ яйцомъ, кладутъ сверху по нѣсколько изюминокъ, посыпаютъ сахаромъ и пекутъ въ не очень горячей печкѣ, слегка подрумянивая. Для приготовленія булочекъ надо $1\frac{1}{2}$ ф. московской муки.

№ 17. Гамбургскія булочки для кофе.

Размѣшиваютъ въ 1 стак. тепловатыхъ сливокъ на 3 коп. дрожжей и немножко муки и даютъ подняться. Какъ только опара поднялась, въ нее вливаютъ еще $1/4$ бут. теплыхъ сливокъ и прибавляютъ 6 желтковъ, растертыхъ добѣла съ $1/2$ ф. мелкаго сахару и цедрой съ 1 апельсина; всыпавъ муки хорошенько вымѣшиваютъ все вмѣстѣ и даютъ подняться. Сообразно количеству другихъ припасовъ, надо взять 2 ф. муки. Какъ только тѣсто поднимется, его вымѣшиваютъ съ 15 лотами растопленнаго масла, затѣмъ кладутъ на доску, посыпанную мукою, разрѣзаютъ на куски, величиною въ яйцо, разминаютъ ихъ слегка въ лепешку и, уложивъ на листъ вымазанный масломъ, даютъ еще разъ подняться въ теченіе 15—20 мин. Наконецъ смазываютъ разболтаннымъ яйцомъ, густо посыпаютъ сахаромъ и пекутъ въ не очень горячей печкѣ, слегка подрумянивая. Изъ этого тѣста можно надѣлать продолговато круглыхъ булочекъ, испечь ихъ и разрѣзать тоненькими ломтиками, которые высушить какъ сухари.

№ 18. Вѣнскія булочки къ кофе.

Въ чашкѣ густыхъ сливокъ размѣшиваютъ 1—2 столов. ложки муки, немного соли и на 2 коп. дрожжей и даютъ подняться. Въ поднявшуюся опару вливаютъ 1/4 бут. сливокъ. Растираютъ добѣла 1/4 ф. свѣжаго масла, 2 цѣльныхъ яйца, 2 желтка, 1/4 ф. мелкаго сахару и цедру, стертую съ 1/2 лимона. Въ опару всыпаютъ такое количество муки, чтобы получилось полугустое тѣсто, которое однако должно быть нѣсколько жиже, чѣмъ тѣсто для булокъ. Затѣмъ кладутъ въ него масло, растертое съ яйцами, 1/2 ф. истолченнаго миндалю и, промѣсивъ 1/2 часа, даютъ подняться. Готовое тѣсто раскатываютъ какъ въ № 17, даютъ подняться, смазываютъ яйцомъ и пекутъ, подрумянивая. Для приготовленія этихъ булочекъ надо 1 1/2—1 3/4 ф. московской муки.

Другой способъ приготовленія. 6 желтковъ растираютъ добѣла съ 1 стак. мелкаго сахару, прибавляютъ 1 яйцо, 1 стак. сливокъ или сметаны, 1/8 ф. растопленнаго масла, 3 ложки поднявшейся опары и немного соли и вымѣшиваютъ все вмѣстѣ какъ слѣдуетъ, а затѣмъ прибавляютъ стертую съ 1/2 лимона цедру и 1 ф. муки и мѣсятъ до тѣхъ поръ, пока тѣсто не начнетъ пузыриться, тогда даютъ ему подняться. Изъ готоваго тѣста вырѣзаютъ стаканомъ кружки, накладываютъ на нихъ варенье, накрываютъ другими кружками и пекутъ въ печи.

№ 19. Баба или крымскій куличъ.

Въ сосудъ съ кипящею водою ставятъ кастрюлю, выпускаютъ въ нее 30 желтковъ и взбиваютъ ихъ въ бѣлую густую массу. Въ сосудъ надо подливать воды и слѣдить за тѣмъ, чтобы она кипѣла безпрерывно. Изъ дрожжей (взятыхъ на 8 к.) приготовляютъ опару и смѣшиваютъ съ заварнымъ тѣстомъ, приготовленнымъ изъ 1 стакана сливокъ (см. № 1). Посоливъ, всыпаютъ такое количество муки, чтобы тѣсто было густое и даютъ ему подняться. 2 ф. растопленнаго масла перемѣшиваютъ съ 1/2 ф. сахару, стертой съ лимона цедрой и 1/4 ф. истолченнаго миндаля. Эту смѣсь кладутъ въ тѣсто, снова под-

сыпаютъ муки и вымѣшиваютъ, чтобы было густо. Затѣмъ примѣшиваютъ остывшіе желтки и мѣсятъ тѣсто $^1/_2$ часа, пока не начнутъ появляться пузыри, тогда даютъ ему подняться еще разъ. Готовое тѣсто кладутъ въ форму, смазанную холоднымъ масломъ и посыпанную сухарями. Форму наполняютъ только до половины.

Когда тѣсто поднимется до краевъ, форму ставятъ въ не очень горячую печь и пекутъ 1—$1^1/_2$ часа, подрумянивая до свѣтлаго колера.

№ 20. Баба въ другомъ родѣ.

Взявъ на 5 коп. дрожжей приготовляютъ опару (по рец. № 1), вливаютъ въ нее $^1/_2$ бут. тепловатаго молока, кладутъ немного соли и столько муки, чтобы получилось негустое тѣсто, которому даютъ подняться. Между тѣмъ растираютъ добѣла 1 ф. растопленнаго и остуженнаго масла, прибавляютъ въ него 6 желтковъ и $^1/_4$ ф. мелкаго сахару и трутъ все вмѣстѣ, пока не побѣлѣетъ и не загустѣетъ. Въ поднявшееся въ это время тѣсто подсыпаютъ столько муки, чтобы было полугустое тѣсто, даютъ ему подняться, кладутъ въ него масло съ желтками, $^1/_4$ ф. перебранной, вымытой и вытертой коринки и $^1/_4$ ф. кишмишу; тѣсто выбиваютъ $^1/_2$ часа, пока не посвѣтлѣетъ и ставятъ въ умѣренно теплое мѣсто, чтобы поднялось. По желанію, можно прибавить любую пряность, какъ, напр., шафранъ. Формы смазываютъ холоднымъ масломъ, посыпаютъ толчеными сухарями и до половины наполняютъ тѣстомъ; затѣмъ когда тѣсто поднимется до краевъ формъ, ихъ ставятъ въ довольно горячую печь, соблюдая возможную осторожность, чтобы тѣсто не опало и пекутъ 1 часъ, подрумянивая. Чтобы испечь большую форму надо часъ времени, для малой—нѣсколько меньше. Пробуютъ деревянной спичкой поспѣло ли тѣсто; если оно не пристаетъ къ спичкѣ, значитъ баба готова. На приготовленіе этой бабы надо немного болѣе 2-хъ ф. муки.

По-австрійски приготовляютъ бабу слѣдующимъ образомъ. Взявъ на 3 коп. прессов. дрожжей, даютъ имъ подняться съ 1 чашкой сливокъ; затѣмъ растираютъ добѣла $^1/_2$ ф. масла и кладутъ въ него 12 желтковъ, $^1/_2$ ф. сахару, немного соли и

кусокъ, въ 1 дюймъ длиною, мелко-истолченной ванили. Все это хорошо перемѣшиваютъ съ поднявшимися дрожжами, всыпаютъ 14—15 столов. ложекъ муки и хорошенько выбиваютъ тѣсто, въ продолженіе $^1/_2$ часа. Давъ тѣсту подняться, пекутъ какъ выше сказано.

№ 21. Еще баба.

Покупаютъ на 5 коп. дрожжей и употребляютъ, какъ сказано въ рец. № 1; затѣмъ вливаютъ $^1/_2$ бут. тепловатыхъ сливокъ, кладутъ немного соли и столько муки, чтобы тѣсто было не густое и даютъ ему подняться. 5 желтковъ растираютъ добѣла съ 1 стаканомъ мелкаго сахару, кускомъ (въ дюймъ длиною) мелко-истолченной ванили или стертой съ 1 лимона цедрой, потомъ прибавляютъ $^1/_4$ ф. мелко-истолченнаго миндалю и $^1/_4$ ф. мелко изрубленнаго цуката. Въ подошедшее тѣсто всыпаютъ еще столько муки, чтобы оно сдѣлалось полугустымъ и выбиваютъ его какъ можно лучше. Затѣмъ прибавляютъ растертые желтки и снова бьютъ тѣсто 10—15 минутъ. Кладутъ 1 ф. растопленнаго масла и сильно выбиваютъ еще 20 мин. Прибавивъ $^1/_4$ ф. перебранной, чисто вымытой коринки, вымѣшиваютъ тѣсто какъ можно лучше. Оно должно быть такое, какъ сказано въ рецептѣ № 1. На все надо 2 ф. московской муки. Когда тѣсто окончательно поднимется, его пекутъ, какъ сказано въ № 20.

№ 22. Еще крымскій куличъ.

Взявъ дрожжей на 8 коп. приготовляютъ опару (какъ въ рец. № 1). Въ кастрюлѣ кипятятъ $^3/_4$ бут. сливокъ съ $^1/_8$ ф. масла; снимаютъ кастрюлю съ огня, всыпаютъ столько муки, чтобы образовалось довольно густое тѣсто, которое надо вымѣшивать на плитѣ до тѣхъ поръ, пока не станетъ отставать отъ кастрюли. Тѣсто выкладываютъ на блюдо и даютъ остыть; когда оно будетъ только теплымъ, его смѣшиваютъ съ опарой, мѣсятъ какъ можно лучше и, посыпавъ мукой, даютъ подняться. 25 желтковъ растираютъ добѣла съ 1 ф. сахару и $^1/_2$ палочкой мелко-истолченной ванили или съ цедрой, стертой съ 1 лимона. Въ поднявшееся тѣсто кладутъ приготовленные желтки и выби-

ваютъ тѣсто $^1/_4$ часа. Затѣмъ всыпаютъ столько муки, чтобы получилось довольно плотное тѣсто, которое мѣсятъ до тѣхъ поръ, пока не появятся пузырьки. Вливъ 2 ф. растопленнаго, отстоявшагося масла, снова выбиваютъ тѣсто какъ раньше и даютъ ему подняться. Смазанную холоднымъ масломъ и посыпанную сухарями форму наполняютъ до половины тѣстомъ, ставятъ въ умѣренно теплое мѣсто и даютъ подняться до краевъ формы; ни въ какомъ случаѣ тѣсто нельзя ставить на горячее мѣсто, потому что тогда оно сдѣлается жидкимъ и негоднымъ. Пекутъ въ довольно горячей печкѣ 1 часъ. Ставить въ печь надо какъ можно осторожнѣе, чтобы тѣсто не опало.

№ 23. Обыкновенный домашній хлѣбъ изъ простой пшеничной муки.

Берутъ на 8 коп. дрожжей и приготовляютъ опару, какъ въ рецептѣ № 1. Вскипятивъ въ кастрюлѣ $^1/_4$ бут. воды съ $^1/_4$ ф. масла, снимаютъ ее съ огня, кладутъ немного соли и столько муки, чтобы получилось густое тѣсто, которое хорошо промѣшиваютъ и даютъ остыть. Въ горшокъ вливаютъ $2^1/_2$ бут. тепловатой воды, кладутъ опару, заварное тѣсто и такое количество муки, чтобы образовалось не густое тѣсто, которому даютъ подняться и снова всыпаютъ столько муки, чтобы было довольно плотное тѣсто и вымѣшиваютъ его цѣлый часъ, пока не начнетъ отставать отъ рукъ и отъ горшка. Затѣмъ ему даютъ подойти зимою въ тепломъ, а лѣтомъ въ прохладномъ мѣстѣ. Изъ готоваго тѣста дѣлаютъ большія круглыя булки, кладутъ на листъ, смазываютъ разболтаннымъ яйцомъ и пекутъ не въ очень горячей печкѣ. Такія булки очень вкусны со свѣжимъ масломъ съ кофе. Точно также можно приготовить ситный хлѣбъ (изъ ситной муки 1 и 2 сорта), причемъ вмѣсто воды можно взять молока и прибавить $^1/_4$ — $^1/_2$ ф. масла. Изъ такого же тѣста можно напечь маленькихъ, круглыхъ, плоскихъ булочекъ, величиною съ блюдце; когда онѣ остынутъ, ихъ разрѣзаютъ пополамъ и намазываютъ въ 1 палецъ толщиною нижеописанной массой и ставятъ на $^1/_2$ часа въ печь, гдѣ и пекутъ, слегка зарумянивая. Упомянутую массу приго-

товляютъ изъ хорошаго сухого творогу, 1 ложк. свѣжаго масла, $^1/_2$ ф. сметаны, небольшого количества соли, 2 цѣльныхъ яицъ и 2 желтковъ. Все это хорошо перемѣшиваютъ на блюдѣ и, если желаютъ, то прибавляютъ сахара, кишмиша и мелкоистолченной ванили. Такой массой даже можно намазать булки изъ первосортной муки. Въ такомъ случаѣ ихъ надо сдѣлать маленькими.

№ 24. Простые крендели.

Даютъ подняться опарѣ, приготовленной на водѣ и дрожжахъ, взятыхъ на 8 коп., затѣмъ прибавляютъ $1^1/_2$ бут. тепловатой воды, немного соли и столько муки, чтобы было негустое тѣсто. Давъ подняться, промѣшиваютъ тѣсто съ мукою, кладутъ на доску и валяютъ довольно долгое время, пока оно не сдѣлается липкимъ и плотнымъ, тогда его разрѣзаютъ на куски, величиною съ яйцо, раскатываютъ ихъ въ 1 палецъ толщиною и дѣлаютъ крендели. Къ тому времени когда будутъ готовы всѣ крендели, печь должна быть истоплена и наготовѣ должна быть очень широкая кастрюля съ кипящею водой, въ которую шумовкой опускаютъ крендели, чтобы они легли рядами. Покипятивъ 8—10 мин., выкладываютъ крендели на смазанный масломъ листъ и пекутъ 10 мин. въ горячей печи, слегка подрумянивая.

№ 25. Кисло-сладкій хлѣбъ, дважды заваренный.

Въ опарный горшокъ всыпаютъ 10 ф. хорошей, просѣянной пеклеванной муки № 1, отбавивъ нѣсколько ложекъ, чтобы потомъ было чѣмъ посыпать тѣсто. Въ кастрюлю наливаютъ $6^1/_2$ бут. воды и слѣдятъ, чтобы она не закипѣла ключемъ, и какъ только на ней покажутся пузыри, тотчасъ же выливаютъ на муку и быстро вымѣшиваютъ маленькой лопаткой, пока паръ не улетучился еще. Тѣсто должно быть очень крутое. Посыпавъ тѣсто густо мукою, накрываютъ его чистымъ полотномъ, спеціально для этого назначеннымъ. Самое лучшее приготовлять такое тѣсто въ тѣ дни, когда пекутъ черный хлѣбъ и какъ только вечеромъ вынутъ его изъ печки, прибли-

зительно, въ 6—7 час. тотчасъ же поставить горшокъ съ завареннымъ тѣстомъ и оставить до 7—8 час. утра. Затѣмъ надо принести деревянную квашню, которую держатъ въ прохладномъ мѣстѣ, оставляя въ ней всегда кусочекъ кислаго тѣста, который служитъ для закваски слѣдующихъ хлѣбовъ. Если оставить квашню въ тепломъ мѣстѣ, то закваска начнетъ плѣсневѣть. Вынувъ закваску, въ квашню перекладываютъ горячее тѣсто и, хорошо вымѣсивъ, оставляютъ на 2 часа. Какъ только тѣсто сдѣлается чуть теплымъ, въ него кладутъ 1/4 бут. закваски, предварительно размѣшавъ ее въ 1/2 бут. тепловатой воды. Хорошо промѣсивъ лопаткой закваску съ тѣстомъ, всыпаютъ 2 горсти муки и снова вымѣшиваютъ какъ можно лучше; затѣмъ посыпаютъ сверху мукой, накрываютъ холстомъ и даютъ подойти въ тепломъ мѣстѣ. Закваску нельзя класть прямо въ горячее тѣсто, потому что тогда оно плохо закиснетъ. Надо не прозѣвать времени, когда тѣсто поднимется до своей предѣльной высоты, потому что тогда его нужно выбивать безостановочно въ продолженіе 1/2 часа, затѣмъ всыпать 2 горсти муки, снова выбить и, посыпавъ мукой, дать подняться вновь. Надо тщательно слѣдить, чтобы тѣсто хорошо подходило и не опадало, такъ какъ, если тѣсто опадетъ, то оно потомъ будетъ подниматься очень медленно и хлѣбъ не удастся. Также не слѣдуетъ трогать тѣсто лишній разъ, потому что это мѣшаетъ подъему. Когда тѣсто подошло въ 3-й разъ, то значитъ оно дошло до высшей степени заквашиванія. Варятъ до мягкости померанцевую корку, тонко срѣзаютъ желтую кожицу и мелко рубятъ ее. Въ тѣсто кладутъ 1/2 чашки изрубленной померанцевой корки, 1 ст. ложку тмина, немного соли и 1 чашку меда и мѣсятъ тѣсто, безъ перерыва, цѣлый часъ, прибавивъ такое количество муки, чтобы тѣсто сдѣлалось очень свѣтлое, липкое и начало пузыриться, тогда, сгладивъ его сверху, посыпаютъ мукой, накрываютъ бѣлымъ холстомъ и ставятъ квашню на умѣренно теплое мѣсто, гдѣ снова даютъ тѣсту подняться, какъ и раньше, до предѣльной высоты. Теперь точно также нельзя дать ему опасть; за этимъ слѣдуетъ слѣдить особенно строго. Пойдетъ ли для приготовленія тѣста большее или

меньшее количество муки, зависитъ отъ того въ какое время произростало зерно: въ сухое или сырое. Тѣсто должно быть нѣсколько мягче, нежели обыкновенное хлѣбное тѣсто, которое также можно приготовить по этому рецепту. Печь должна быть жарко вытоплена къ тому времени, когда хлѣбъ будетъ вымѣшанъ, такъ какъ для его выпеканія нуженъ большой жаръ. Когда дрова прогорѣли наполовину, а тѣсто хорошо взошло, его выкладываютъ на чистую, посыпанную мукою, доску, придаютъ продолговатую форму и даютъ подниматься еще 1/2 часа. Какъ только печка будетъ готова, хлѣбъ смазываютъ разболтаннымъ яйцомъ, посыпаютъ тминомъ и на хлѣбной лопатѣ всаживаютъ въ печь. Печь надо плотно закрыть заслонкой, чтобы не было щелей; черезъ 1/2 часа нужно заглянуть, не подрумянился ли хлѣбъ; если это случилось, то заслонку оставляютъ наполовину отодвинутой, а черезъ 1/4 ч. поворачиваютъ хлѣбъ. Для выпеканія большого хлѣба надо 1 часъ времени, для маленькаго нѣсколько менѣе. Вынутые изъ печи хлѣба кладутъ на теплую чистую доску (отъ холода дѣлается закалъ), накрываютъ чистымъ холстомъ и оставляютъ, пока не остынутъ.

№ 26. Заварной кисло-сладкій хлѣбъ.

Для приготовленія его берутъ такое же количество воды и муки, какъ въ № 25, только муку всыпаютъ прямо въ квашню, заливаютъ кипяткомъ и на ночь ставятъ не въ печь, а въ теплое мѣсто; тѣсто должно быть накрыто. На другое утро его вымѣшиваютъ съ закваской и далѣе мѣсятъ точно также, какъ было описано въ № 25, точно также заботясь, чтобы тѣсто не опало. Какъ способъ печенія такъ и приправы тѣ же самыя, какъ въ № 25.

№ 27. Кисло-сладкій хлѣбъ изъ ржаной муки.

Прежде всего надо взять очень хорошей, просѣянной сквозь частое сито, муки, такъ какъ изъ плохой муки выходитъ очень тяжелый хлѣбъ. Пекутъ совершенно такъ же, какъ было сказано въ рецептѣ № 25; кромѣ поименованныхъ приправъ, можно еще прибавить лимонной корки и мелко-нарѣзаннаго

цуката. Многіе любятъ, чтобы такой хлѣбъ былъ очень сладокъ, въ такомъ случаѣ надо положить побольше меда. Если хотятъ сдѣлать только одну часть тѣста сладкой, тогда отдѣляютъ 2 ф. тѣста, передъ тѣмъ, какъ ему надо будетъ подняться въ послѣдній разъ. Это тѣсто подслащаютъ медомъ, даютъ подняться, и пекутъ, какъ было сказано въ № 25.

Московскій способъ приготовленія слѣдующій. Берутъ засахаренной очень мелко-нарѣзанной померанцевой или лимонной корки, чтобы въ общемъ было 1 ф. На блюдо кладутъ 2 ф. жидкаго кислаго тѣста и вымѣшиваютъ какъ указано въ № 25 съ 1 ф. мелко-нарѣзаннаго вышеупомянутаго цуката, 1 ф. вскипяченнаго, очищеннаго отъ пѣны и остуженнаго меда, 1/2 столовой лож. тмина и небольшимъ количествомъ соли. Поднявшееся тѣсто раскатываютъ толщиною въ руку и дѣлаютъ хлѣбы длиною въ 6 вершк. Имъ даютъ подняться въ продолженіе 1/4 ч. и затѣмъ пекутъ, какъ сказано въ № 25.

№ 28. Малороссійскій черный хлѣбъ.

Въ кастрюлю вливаютъ 2 бут. воды и внимательно слѣдятъ затѣмъ когда она начнетъ кипѣть; тогда всыпаютъ въ блюдо нѣсколько ложекъ просѣянной муки, вливаютъ кипящую воду, промѣшиваютъ какъ слѣдуетъ и, накрывъ, даютъ остыть. Въ остывшую массу кладутъ кусокъ закваски и, размѣшавъ, посыпаютъ мукою и даютъ подняться. Въ квашню наливаютъ 3 бут. тепловатой воды, кладутъ поднявшееся тѣсто и вымѣшиваютъ его съ такимъ количествомъ муки, чтобы получилось негустое тѣсто, которое посыпаютъ мукой и ставятъ въ теплое мѣсто, чтобы взошло. Тѣсту даютъ кваситься 10 часовъ. Лучше всего если его можно оставить для этого на ночь, чтобы оно могло хорошо подойти къ 5 часамъ утра. Тогда прибавляютъ 2 бут. тепловатой воды и муки, хорошо промѣшиваютъ тѣсто и даютъ ему снова подняться. Затѣмъ кладутъ немного соли, тмину и муки, мѣсятъ какъ обыкновенное хлѣбное тѣсто и снова даютъ подняться. Въ это время надо затопить печку и, когда она будетъ почти истоплена, тогда, мокрыми руками безъ муки, дѣлаютъ изъ тѣста большіе круг-

лые хлѣбы, кладутъ на доску, посыпанную мукою и даютъ подняться. На лопатѣ (передъ тѣмъ какъ сажать въ печь) хлѣбы обливаютъ кипящей водою; послѣ того какъ хлѣбы посидѣли 1/2 часа въ печи, ихъ обливаютъ еще разъ горячею водою и снова садятъ въ печь. Испеченный хлѣбъ кладутъ на доску, накрываютъ и даютъ остыть.

Примѣчаніе. Хлѣбъ можно испечь еще слѣдующимъ образомъ. Берутъ, приблизительно 3 ф., заквашеннаго но не вымѣшаннаго, а потому еще жидкаго тѣста, примѣшиваютъ къ нему муки, 1 ф. меда или патоки, немного соли, чашку мелко-нарѣзаннаго цуката и чашку померанцевыхъ корокъ, сваренныхъ до мягкости въ 1/2 чашкѣ сахарнаго сиропа и вымѣшиваютъ какъ можно лучше; когда тѣсто поднимется дѣлаютъ маленькіе хлѣбы, кладутъ ихъ на доску, даютъ подняться и, смазавъ яйцомъ пекутъ какъ предыдущіе. Этотъ сортъ хлѣба особенно хорошъ для чая.

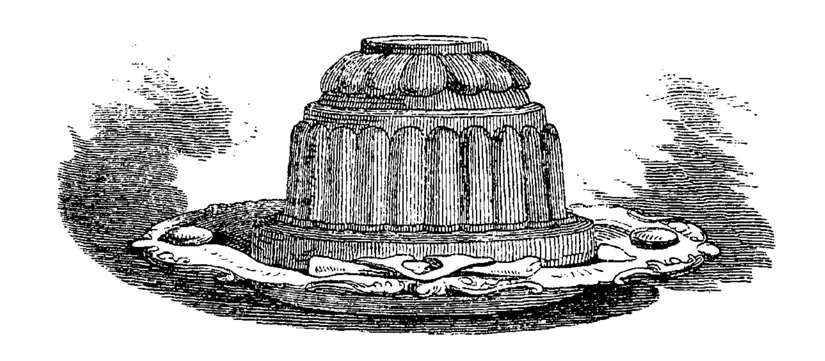


Рис. 54.

Пироги и торты.

Замѣтка о печеніи тортовъ.

Масло играетъ важную роль въ приготовленіи тортовъ всякаго рода. Особенно для приготовленія большихъ пироговъ надо брать самое лучшее желтое масло, безъ малѣйшаго признака молочныхъ или водяныхъ частицъ, иначе пропадутъ даромъ и труды и припасы. Для изслѣдованія качествъ масла, въ продажѣ находятся спеціальные аппараты съ приложеннымъ къ нимъ подробнымъ объясненіемъ.

Яйца должны быть безусловно первой свѣжести. Совершенно непригодны долго лежавшія яйца или хранившіяся въ соленой или известковой водѣ; бѣлокъ такихъ яицъ будетъ разжиженнымъ, а желтокъ расплывется, вслѣдствіе чего они совершенно негодны для взбиванія. Попавши въ печенье, такое яйцо испортитъ его совершенно, хотя для простого кушанья такія яйца можно употреблять.

Мука и сахаръ также играютъ важную роль въ приготовленіи пироговъ. Мука должна быть совершенно сухая и про-

сѣянная; если мука отсырѣла, ее надо поставить для просушки, въ теплое мѣсто. Изъ всѣхъ сортовъ сахара, самый лучшій просѣянный головной сахаръ.

Миндаль можно держать въ горячей водѣ только до тѣхъ поръ пока не начнетъ сниматься кожица. Тогда сливаютъ воду, очищаютъ миндаль, обмываютъ холодной водою и вытираютъ насухо. Во время толченія миндаля, для избѣжанія замасливанія, надо подлить чайную ложку молока, розовой воды или простой воды, смотря по тому для чего предназначается миндаль; можно также прибавить немного сахара въ миндаль и столочь или натереть на теркѣ; этотъ способъ даже лучше. Размельченіе миндаля производится быстро и безъ труда при помощи терки или мельницы для миндаля.

Сметана должна быть самая лучшая. Нельзя употреблять только что снятую сметану. Послѣ того какъ ее сняли ей надо дать постоять въ холодномъ мѣстѣ 24 часа, въ хорошо закрытомъ горшкѣ, чтобы загустѣвшія части стянулись кверху, а водянистыя остались внизу. Только этотъ загустѣвшій слой и годится для приготовленія тонкаго пирожнаго. Оставшаяся внизу неснятая, болѣе жидкая, сметана можетъ быть употреблена для приготовленія пуддинга или крема. Лимонную цедру, во всѣхъ кушаньяхъ гдѣ она употребляется, можно замѣнить лимоннымъ масломъ, лимоннымъ порошкомъ или померанцевымъ масломъ; поэтому эти вещества должны быть заготовлены въ каждомъ хорошемъ хозяйствѣ. Лимонному маслу слѣдуетъ отдать преимущество передъ порошкомъ, но только его надо употреблять въ самыхъ малыхъ дозахъ; напр. на 10 яицъ можно положить всего лишь нѣсколько капель. Если употребляютъ лимонное масло, то нельзя класть никакихъ другихъ пряностей. Лимонной кислоты и лимоннаго порошка берутъ по полной чайной ложкѣ.

Лимоны, корки которыхъ идутъ въ употребленіе, должны быть свѣжими и сочными. Употребляютъ цедру различнымъ образомъ. Натираютъ по одиночкѣ 3—4 куска сахара пока они не будутъ желтаго цвѣта и затѣмъ толкутъ ихъ или же распускаютъ въ жидкости; кромѣ того цедру можно стереть мелкой теркой кругомъ всего лимона, или же осторожно срѣ-

зать кожицу очень острымъ ножемъ, не захватывая ни капли бѣлаго мяса, иначе она не будетъ годится для употребленія, потому что будетъ горчить. Точно также срѣзаютъ кожицу съ апельсиновъ.

Ваниль и лимонъ представляютъ изъ себя самыя главныя пряности для всѣхъ сладкихъ кушаній. Конечно, ваниль должна быть сухая и самаго высокаго качества; лучшимъ сортомъ считается черная ваниль; ее толкутъ очень мелко, прибавивъ сахара, между тѣмъ какъ для толченія корицы и кардамона не надо сахара. Кардамонъ представляетъ изъ себя настолько сильную пряность, что для употребленія бываетъ вполнѣ достаточно 3—4 зеренъ. Тѣсто, приготовленное для какого бы ни было рода печенья, съ сахаромъ, яйцами или масломъ, нужно мѣшать деревянной ложкой въ одну сторону безостановочно цѣлый часъ; мѣшаютъ въ хорошо муравленной посудѣ и непремѣнно въ холодномъ мѣстѣ. Въ пироги надо класть много сахара, иначе они выйдутъ ноздреватыми и вязкими. Бѣлки выливаютъ въ кастрюлю или каменное блюдо и въ холодномъ мѣстѣ взбиваютъ вѣничкомъ изъ прутьевъ, до тѣхъ поръ, пока взбитая масса не начнетъ отставать отъ блюда. Взбитые бѣлки должны быть тотчасъ же употреблены въ дѣло. Листы для печенья должны быть тщательно вычищенными и совершенно сухими; они должны быть холодные, почему и должно ихъ хранить въ холодномъ мѣстѣ, и принести только тогда, когда тѣсто будетъ уже совершенно готово для употребленія. Листы надо обильно смазать холоднымъ масломъ и посыпать сухарями. Если приходится печь въ формѣ то ее надо наполнить тѣстомъ только до половины, чтобы ему было достаточно мѣста подняться. Въ русскую печь ставятъ пироги послѣ того, какъ вынуты булочки съ тминомъ. Можно также печь и въ духовой печкѣ, послѣ того какъ въ ней испекли для пробы булку. Для выпеканія всякаго рода большихъ пироговъ нуженъ ровный жаръ. Продержавъ пирогъ $^3/_4$ часа въ печи, его надо проколоть спичкой и если тѣсто пристанетъ къ ней, то значитъ пирогъ не готовъ; если же спичка останется чистой, то это служитъ признакомъ того, что пирогъ испекся. Торты сверху должны быть свѣтло-коричневаго цвѣта.

Вынутый изъ печки пирогъ оставляютъ на листѣ 15—20 минутъ, чтобы остылъ и только тогда перекладываютъ его на блюдо, а когда совершенно остынетъ, покрываютъ глазурью. Чтобы пирогъ могъ лучше отстать отъ формы, въ нее кладутъ на дно листъ бѣлой бумаги, густо смазанный масломъ и посыпанный толчеными сухарями. Всѣ маленькія лепешки приготовляются совершенно такъ же, какъ пироги; тѣ, которыя приготовляются изъ сахара съ бѣлкомъ, должны быть сухими и свѣтло-желтаго цвѣта. Если приходится хранить долгое время большой пирогъ или тортъ безъ варенья, то его надо нарѣзать ломтиками, положить на листъ, покрытый бѣлой бумагой и высушить въ полуостывшей печкѣ. Хранить надо въ стеклянной банкѣ и непремѣнно въ тепломъ мѣстѣ, потому что всѣ сахарныя печенья мокнутъ на холоду. Сохраняя какъ сказано, печенье можетъ продержаться очень долго. Его подаютъ къ чаю, лимонаду, шоколаду и т. п. Такимъ же образомъ можно хранить и маленькія лепешки.

Для приготовленія всѣхъ сортовъ печеній самая пригодная—хлѣбная печь и, только за неимѣніемъ таковой, можно прибѣгнуть къ духовой печкѣ.

№ 1. Тортъ съ мороженымъ.

1/2 ф. свѣже-сбитаго масла промываютъ какъ можно лучше холодною водою и деревянной ложкой растираютъ его на блюдѣ добѣла. Затѣмъ примѣшиваютъ 2 желтка, 3/4 ф. мелкаго сахару и заранѣе стертую цедру съ 1 лимона; кромѣ того прибавляютъ 1/4 бут. сливокъ и 1 ф. самой лучшей муки и продолжаютъ мѣшать до тѣхъ поръ, пока все не обратится въ однообразную массу; ее выставляютъ на холодъ для того, чтобы можно было легче раскатать тѣсто. Раскатавъ тѣсто очень тонко, дѣлаютъ изъ него 7—8 тонкихъ пирожныхъ, величиною съ мелкую тарелку и вырѣзаютъ изъ нихъ середину, оставляя края въ 3 пальца шириною; листъ намазываютъ холоднымъ масломъ, кладутъ на него раскатанныя тонкія пирожныя (которыя должны быть никакъ не толще обуха ножа) и пекутъ до готовности. Вынутое изъ печи готовое пирожное оставляютъ лежать на листѣ, пока не остынетъ; тогда снимаютъ съ листа.

На круглое блюдо опрокидываютъ мелкую тарелку, кладутъ на нее подкладку изъ бумаги, которую употребляютъ обыкновенно для пирожнаго. На тарелку кладутъ, опрокинувъ, одно изъ пирожныхъ и намазываютъ его хорошимъ яблочнымъ или малиновымъ желе, на него кладутъ, тоже перевернувъ, второе пирожное и также смазываютъ желе и такъ продолжаютъ класть, пока все не будетъ уложено. Верхнее пирожное покрываютъ глазурью и убираютъ фруктами, какъ-то: абрикосами, зелеными сливами, земляникой, малиной и зеленымъ крыжовникомъ. Борта украшаютъ зелеными листьями, что придаетъ торту очень красивый видъ. Пустую середину наполняютъ на ладонь вышиною шарообразными порціями мороженаго: ванильнаго, земляничнаго или малиноваго; и тотчасъ же подаютъ на столъ.

№ 2. Марципановый тортъ съ шампанскимъ или земляничнымъ мороженымъ.

1 ф. сладкаго миндаля кладутъ въ холодную воду и оставляютъ въ ней до тѣхъ поръ, пока кожица не станетъ отставать; вычищенный миндаль моютъ нѣсколько разъ въ холодной водѣ и натираютъ на очень мелкѣ теркѣ. Оставшіеся кончики миндаля, которые нельзя больше стереть, толкутъ очень мелко въ ступкѣ, прибавивъ 1 ложку розовой воды, затѣмъ туда кладутъ часть натертаго миндаля и еще $^1/_2$ ложки розовой воды и снова толкутъ; прибавляютъ миндаль и по $^1/_4$ ложки розовой воды до тѣхъ поръ, пока весь миндаль не будетъ превращенъ въ мелкій порошокъ. Розовой воды надо купить на 6 коп. На **1** ф. толченаго миндаля берутъ 1 ф. мелкаго просѣяннаго сахару; $^1/_4$ ф. сахару отсыпаютъ, а остальныя $^3/_4$ ф. кипятятъ въ кастрюлѣ 10 мин. съ 2 стол. ложк. холодной воды, затѣмъ кладутъ миндальную массу и мѣшаютъ до тѣхъ поръ, пока масса не начнетъ отставать отъ кастрюли; слѣдуетъ приготовлять на слабомъ огнѣ. Чтобы масса не пригорѣла, ее время отъ времени мѣшаютъ серебряной ложкой, и, наконецъ, выкладываютъ на блюдо, чтобы совершено остыла. Потомъ вливаютъ полную ложку холодной воды и всыпаютъ полную ложку мелкаго сахару, чтобы масса сдѣлалась какъ можно болѣе тягу-

чей; эту массу вымѣшиваютъ какъ тѣсто, раскатываютъ съ оставшимся сахаромъ въ видѣ лепешки въ 1/2 дм. толщиной (1 ф. сахару достаточно для пирожнаго, величиною съ мелкую тарелку), загибаютъ края въ 1/4 дм. вышиной, кладутъ пирожное на положенную на листъ и посыпанную сахаромъ бумагу, смазываютъ края бѣлкомъ и ставятъ въ умѣренно горячую печь. Если поставить въ очень горячую печь, то пирожное будетъ испорчено. Пирожное надо только подсушить сверху, но не пропекать. Внутри оно должно оставаться влажнымъ, хотя при этомъ пирожное все-таки не будетъ сырымъ, потому что тѣсто было уже предварительно проварено. Какъ только пирожное подсохло сверху, его вынимаютъ изъ печи, даютъ остыть, покрываютъ толстымъ слоемъ лимонной глазури и, какъ только она подсохнетъ, убираютъ вареными въ сахарѣ фруктами: земляникой, малиной, крыжовникомъ, абрикосами и красиво нарѣзанными полосками очень крѣпкаго желе изъ яблоковъ или смородины, которое надо положить въ перемежку съ фруктами. Передъ тѣмъ какъ положить фрукты на пирожное, надо дать стечь съ нихъ соку. Края торта гарнируютъ зелеными листьями и подаютъ его на выложенномъ пирожной бумагою блюдѣ. Если желаютъ приготовить пирогъ «Магдалина», раскатываютъ въ 1/4 дм. толщиной 2 пирожныхъ и пекутъ ихъ такъ, какъ было сказано выше. Если тортъ долженъ быть наполненъ мороженымъ, то раскатываютъ 3 тонкихъ пирожныхъ, величиною съ плоскую тарелку, вырѣзаютъ середину, оставляя края въ 3 пальца шириной и пекутъ уже извѣстнымъ образомъ. Когда остынутъ, то незадолго до подачи, ихъ перевертываютъ и кладутъ на круглое блюдо. Тонкіе пироги соединяютъ между собою прокладкой изъ малиноваго желе, сверху глазируютъ и убираютъ сваренными въ сахарѣ фруктами. Ложкой для мороженнаго накладываютъ въ середину мороженаго изъ шампанскаго или земляники и тотчасъ же подаютъ на столъ. Если желательно чтобы тортъ былъ коричневатаго цвѣта, то слѣдуетъ раскатать тѣсто въ видѣ плоской круглой лепешки, положить на смазанный масломъ и покрытый бумагою листъ и поставить его на столъ; прямо надъ пирожнымъ надо поставить второй листъ, на который

наложить раскаленные уголья. Какъ только пирожное заколеруется, тотчасъ же удаляютъ верхній листъ и даютъ пирожному остыть въ продолженіе 10—15 мин.; затѣмъ осторожно опрокидываютъ его на другую бумагу, снова ставятъ надъ нимъ листъ съ углями и даютъ заколероваться съ другой стороны. Покрывъ глазурью, убираютъ фруктами, сваренными въ сахарѣ, а середину наполняютъ мороженымъ. Вообще изъ этого тѣста можно приготовить различныя маленькія пирожныя, которыя стаканомъ вырѣзаютъ въ 1/4 дюйма толщиною. Листъ съ раскаленными углями, употребляемый для колерованія пирожнаго, надо поставить на 2 кирпича (положенныя по обѣимъ сторонамъ пирожнаго), оставляя промежутокъ между пирожнымъ и листомъ съ углями въ ладонь шириной. Уголья надо положить на листъ какъ можно ровнѣе, чтобы пирожное не могло подгорѣть ни съ какой стороны. Если понадобится, то можно подсыпать еще углей, чтобы жаръ оставался одинаковымъ. Какъ только тортъ сдѣлается свѣтло-коричневаго цвѣта, удаляютъ листъ съ углями. Многіе любятъ, чтобы тортъ былъ коричневаго цвѣта, хотя, по настоящему, онъ долженъ быть только свѣтло-желтаго.

№ 3. Настоящій Нюренбергскій марципанъ.

Кладутъ въ холодную воду 1 ф. сладкаго и 5 шт. горькаго миндаля и оставляютъ, пока не отстанетъ кожа; вычистивъ, промываютъ еще нѣсколько разъ холодной водой, мелко толкутъ или, что еще лучше, размалываютъ на мельницѣ, причемъ не слѣдуетъ забывать о прибавкѣ розовой воды. Истолченный миндаль кладутъ на блюдо вмѣстѣ съ 1 яичнымъ бѣлкомъ, прибавляютъ 3/4 ф. сахару и все хорошо промѣшиваютъ рукой; затѣмъ, закрывъ блюдо, ставятъ на 24 часа въ холодное мѣсто. Послѣ чего подливаютъ 1 ложку холодной воды, промѣшиваютъ тѣсто еще разъ и пекутъ по вышеописанному рецепту.

№ 4. Миндальный тортъ съ мороженымъ.

2 ф. сладкаго и 6 шт. горькаго миндалю кладутъ въ кипящую воду и оставляютъ до тѣхъ поръ, пока кожица не

станетъ отставать. Вычищенный, чисто вымытый миндаль толкутъ очень мелко въ ступкѣ. Во время толченія постепенно соединяютъ его съ 2 бѣлками, чтобы былъ какъ можно мельче. Изъ столченнаго миндаля, 2 ф. мелкаго сахару и 6 взбитыхъ бѣлковъ приготовляютъ тѣсто, вымѣшиваютъ его на блюдѣ и раскатываютъ въ видѣ 4—5 плоскихъ пирожныхъ, которыя приготовляютъ въ видѣ колецъ, чтобы середина оставалась пустою и отставляютъ въ сторону. Затѣмъ, приготовляютъ тѣсто для такъ наз. «облатокъ», которыя, при печеніи миндальныхъ колецъ, должны послужить имъ подкладкой. Для облатокъ смѣшиваютъ 2 яйца съ 1 чашкой холодной воды и такимъ количествомъ муки, чтобы получилось тѣсто, какъ для блинчиковъ. Вымазавъ круглую сковороду холоднымъ масломъ, пекутъ на ней 4—5 тонкихъ блинчиковъ (облатокъ) величиною съ тарелку. Облатки должны быть очень твердыми и подрумяненными съ обѣихъ сторонъ до свѣтлаго колера. Когда облатки остынутъ, ихъ кладутъ на листъ. На облатки накладываютъ миндальныя кольца, ставятъ все вмѣстѣ въ умѣренно горячую печку и пекутъ до свѣтло-желтаго цвѣта. Остудивъ, снимаютъ прочь облатки и кладутъ кольца другъ на друга на выложенное пирожной бумагой блюдо, перекладывая ихъ фруктовымъ желе. Верхнее пирожное кладутъ перевернутымъ, покрываютъ глазурью и убираютъ приготовленными въ сахарѣ фруктами. Въ середину пирожнаго накладываютъ ложкою мороженое. Мороженое можно класть не раньше какъ черезъ часъ послѣ того, какъ покрыли глазурью, такъ какъ ей надо сначала дать высохнуть. Самый тортъ можно приготовить за 1 день до употребленія.

№ 5. Большое миндальное кольцо.

Изъ приготовленнаго по рецепту № 3 тѣста, дѣлаютъ 3 кольца, каждое нѣсколько больше предыдущаго; затѣмъ пекутъ 3 подходящія по величинѣ облатки (см. приготовленіе облатокъ въ № 4), кладутъ на нихъ кольца и ставятъ на листѣ въ печь. Когда кольца испекутся и будутъ свѣтло-коричневаго цвѣта, имъ даютъ остыть, а затѣмъ, кладутъ на выложенное пирожной бумагой блюдо, такъ чтобы самое

большое кольцо было внизу, а самое маленькое наверху; въ середину вставляютъ букетъ цвѣтовъ. Такой тортъ подаютъ къ мороженому, крему или шоколаду.

№ 6. Сахарное пирожное.

Берутъ 1 ф. стараго желтаго, но только не прогорклаго масла, которое пролежало въ соленой водѣ, свѣжее масло содержитъ въ себѣ слишкомъ много молока. Вообще для каждаго тонкаго печенья необходимо брать старое хорошо выдержанное, но отнюдь не прогорклое масло. Масло надо промыть нѣсколько разъ въ холодной водѣ, обсушить полотенцемъ и хорошенько растереть на блюдѣ добѣла; затѣмъ, въ него прибавляютъ, мѣшая безостановочно, $1^1/_4$ ф. мелкаго сахару, 1 ф. сухой просѣянной картофельной муки, $^1/_2$ палочки ванили, мелко истолченной съ сахаромъ и 11 яицъ. Всѣ эти припасы кладутся въ масло такимъ образомъ: сначала кладутъ 1 яйцо и растираютъ съ масломъ; черезъ $^1/_4$ часа всыпаютъ 1 ст. ложку сахара, черезъ 10 мин. 1 ст. ложку картофельной муки, потомъ опять яйцо и продолжаютъ класть въ такомъ порядкѣ всѣ припасы; затѣмъ всыпаютъ ваниль истолченную съ сахаромъ и мѣшаютъ еще полчаса въ одну сторону. Тѣсто должно быть крупичатое, а не ноздреватое. Пирожную форму вымазываютъ холоднымъ масломъ, посыпаютъ толчеными сухарями, кладутъ приготовленную массу и пекутъ не въ особенно сильномъ, но ровномъ, жару. Чтобы узнать готово ли пирожное, дѣлаютъ пробу лучинкою или соломинкой, если онѣ вынутся изъ тѣста чистыми, то это значитъ что пирожное готово. Его выкладываютъ на блюдо, покрытое бумагой и даютъ остыть. Холодное пирожное покрываютъ глазурью. Можно испечь пирожное въ большой формѣ, а затѣмъ разрѣзать на 3 части, переложить ихъ желе, покрыть сверху глазурью и убрать фруктами. Вмѣсто формы, можно испечь прямо на простомъ листѣ.

№ 7. Орѣховый тортъ.

15 лот. свѣжихъ очищенныхъ лѣсныхъ орѣховъ (фундуковъ) толкутъ какъ можно мельче, прибавляя понемногу

2—3 ложки розовой воды; 1 ф. мелкаго сахару растираютъ добѣла съ 10 желтками и мелко истолченнымъ кускомъ ванили въ 1 дюймъ длиною. Орѣховую массу перемѣшиваютъ съ 6 стол. ложк. самой лучшей муки, прибавляютъ растертые желтки и затѣмъ 10 взбитыхъ бѣлковъ. Форму хорошо промазываютъ холоднымъ масломъ, посыпаютъ толчеными сухарями, кладутъ приготовленную массу и пекутъ въ умѣренномъ жару. Изъ готоваго торта вырѣзаютъ середину, оставляя края въ 3 пальца шириною. Середину заполняютъ мороженымъ, какъ было описано въ предыдущихъ №№, или же разрѣзаютъ тортъ на 3 части, перекладываютъ ихъ желе и сложивъ снова вмѣстѣ, покрываютъ глазурью.—Тортъ приготовляютъ еще въ другомъ родѣ: 1/4 ф. хорошаго масла, растертаго добѣла, перемѣшиваютъ съ 10 желтками (растертыми добѣла съ 3/4 ф. мелкаго сахару), 1/4 ф. очищеннаго миндаля, истолченнаго съ 2 яйцами и 2 ложк. муки; муки берется потому такъ мало, что прибавлено 1/4 ф. масла; и кромѣ того надо взять и орѣховъ на 1/4 ф. меньше, такъ какъ положенъ миндаль.

№ 8. Тортъ изъ грецкихъ орѣховъ.

1 ф. вычищенныхъ свѣжихъ, грецкихъ орѣховъ, мелко толкутъ съ 2 бѣлками, которыхъ надо прибавлять по 1 чайной ложкѣ каждый разъ какъ толкутъ новую порцію орѣховъ. Истолченные орѣхи ставятъ въ холодное мѣсто. 14 желтковъ растираютъ добѣла, какъ можно лучше, съ 1 ф. мелкаго просѣяннаго сахару, прибавляютъ немного сахару съ ванилью, мѣшаютъ въ одну сторону 1/2 часа, и, не переставая мѣшать, потихоньку примѣшиваютъ истолченные грецкіе орѣхи, 3 полныхъ столов. ложки муки, а нѣсколько позднѣе, 14 взбитыхъ бѣлковъ. Форму вымазываютъ холоднымъ масломъ, посыпаютъ толчеными сухарями, кладутъ тѣсто и пекутъ тортъ въ умѣренномъ жару. Подаютъ на столъ, наполнивъ середину мороженымъ. Этотъ тортъ можно испечь въ большой пирожной формѣ или составить его изъ 3 тонкихъ пирожныхъ, переложивъ ихъ сливочнымъ кремомъ. Для крема нужно сварить густую массу изъ 1/8 ф. истолченнаго сладкаго миндаля или

лѣсныхъ орѣховъ, $^1/_2$ ф. мелко-истолченныхъ грецкихъ орѣховъ, 4 желтковъ, 1 яица, $^1/_4$ бут. сливокъ и 1 чашки мелкаго сахару; варить надо на слабомъ огнѣ, все время мѣшая. Когда масса остынетъ, ее накладываютъ въ $^1/_4$ дм. толщиной между 1 и 2 пирожнымъ. Верхнее пирожное покрываютъ холодной глазурью и ставятъ тортъ въ умѣренно теплую печь, пока глазурь не высохнетъ. Тогда убираютъ тортъ сваренными въ сахарѣ грецкими орѣхами или взбитыми сливками и подаютъ на столъ.

№ 9. Миндальный тортъ.

1 ф. хорошаго стараго, желтаго масла промываютъ до тѣхъ поръ, пока не удалятъ, по возможности, всю соль; тогда сливаютъ воду и растираютъ масло добѣла. Затѣмъ постепенно примѣшиваютъ въ него: 18 желтковъ и $1^1/_8$ ф. сахару, прибавляя ихъ по очереди и мѣшая безостановочно, пока вся масса не сдѣлается легкой и пѣнистой. Потомъ кладутъ еще 1 ф. очищеннаго, мелко истолченнаго, сладкаго миндаля, стертую съ одного лимона цедру, $^3/_4$ ф. самой лучшей муки и 1 рюмку мадеры; все это хорошо перемѣшиваютъ между собою и, напослѣдокъ, прибавляютъ еще 15 взбитыхъ бѣлковъ, которые стояли въ холодномъ мѣстѣ. Готовую массу кладутъ въ смазанную холоднымъ масломъ, посыпанную сухарями, форму и пекутъ въ умѣренномъ жару 1 часъ (муку можно взять пополамъ съ картофельной).

№ 10. Еще миндальный тортъ.

1 ф. очищеннаго сладкаго миндаля толкутъ очень мелко. Въ холодномъ мѣстѣ растираютъ на блюдѣ добѣла цѣлый часъ 16 желтковъ съ $^1/_4$ ф. мелкаго сахару и стертой цедрой съ одного лимона. Когда масса сильно побѣлѣетъ, прибавляютъ истолченный миндаль и 2 стол. ложки лучшей муки и промѣшиваютъ потихоньку все вмѣстѣ, послѣ чего прибавляютъ 16 взбитыхъ бѣлковъ и пекутъ тортъ въ формѣ, смазанной холоднымъ масломъ и посыпанной толчеными сухарями. Печь надо часъ въ умѣренномъ жару.

№ 11. Миндальный тортъ со взбитыми бѣлками и бургонскимъ виномъ.

Вычиствивъ 1/2 ф. сладкаго миндаля, толкутъ, какъ сказано въ рецептѣ № 4 и, накрывъ, отставляютъ въ сторону. Растираютъ добѣла 1/4 ф. растопленнаго, освѣтленнаго и остуженнаго масла и перемѣшиваютъ его съ 3/4 ф. мелкаго сахару, (въ который было прибавлено 1/4 палочки ванили, мелко истолченной съ небольшимъ количествомъ сахара), цедрой стертой съ 1 лимона, 1 рюмкой мараскина, 1/4 ф. муки, смѣшанной пополамъ съ картофельной и мелко истолченнымъ миндалемъ. Мѣшаютъ все время непереставая и, прибавивъ взбитые бѣлки, кладутъ тортъ на смазанный холоднымъ масломъ, посыпанный сухарями, листъ и пекутъ въ умѣренномъ жару. Простывшій тортъ покрываютъ глазурью, приготовленной изъ 1/2 чашки бургонскаго, перемѣшаннаго съ 1 чашкой сахарной пудры, и ставятъ въ полуостывшую печь, чтобы высохла. Подавъ на столъ, нарѣзаютъ кусками любой величины.

№ 12. Миндальный тортъ въ другомъ родѣ.

Растираютъ добѣла 10 желтковъ съ 1 ф. мелкаго сахару, прибавляютъ стертую съ 1 лимона цедру и хорошо перемѣшиваютъ; берутъ 1 ф. сладкаго миндаля (неочищеннаго, а только хорошо перетертаго чистымъ полотенцемъ) и рубятъ его на доскѣ, чтобы былъ вродѣ крупной крупы, а затѣмъ кладутъ въ желтки, вмѣстѣ съ сокомъ изъ 1/2 лимона, мѣшаютъ безостановочно, прибавляютъ еще 3 ложки муки и взбитые бѣлки и перекладываютъ въ форму, смазанную холоднымъ масломъ и посыпанную сухарями; пекутъ тортъ 1 часъ въ умѣренномъ жару. Онъ долженъ быть внутри какъ бы сырой.

№ 13. Красный миндальный тортъ.

Растираютъ добѣла, чтобы были какъ можно гуще, 10 яицъ съ 1 ф. мелкаго сахару и истолченной въ порошекъ 1/2 палочкой ванили, затѣмъ примѣшиваютъ 1 ф. сладкаго изрубленнаго миндаля (его не надо очищать отъ кожицы, а только

перетереть чистымъ полотенцемъ); прибавивъ еще 10 ложекъ самой лучшей муки, перемѣшиваютъ все вмѣстѣ, какъ можно лучше, дѣлаютъ пирожное въ 1 дюймъ толщиною и кладутъ на смазанный холоднымъ масломъ листъ, посыпанный сухарями; пекутъ въ не очень жаркой печи. Когда пирожное простынетъ его нарѣзаютъ наискось, полосками въ палецъ толщиною, кладутъ на положенную на листъ чистую бумагу и высушиваютъ въ полуостывшей печкѣ. Положенное въ стеклянную банку печенье, можетъ сохраниться долгое время. Такое печенье подаютъ къ шоколаду и чаю.

№ 14. Еще миндальный тортъ.

Мелко толкутъ $^3/_4$ ф. миндаля, прибавляя розовой воды; въ продолженіе $^3/_4$ час. растираютъ 8 желтковъ съ 8 цѣльными яйцами и $1^1/_2$ ф. мелкаго сахару, прибавляютъ цедру и сокъ съ 1 лимона, 10 ложекъ картофельной муки, 2 ложекъ хорошей пшеничной луки и толченый миндаль. Когда масса сильно загустѣетъ и побѣлѣетъ въ нее прибавляютъ 8 взбитыхъ бѣлковъ и пекутъ тортъ въ умѣренномъ жару на листѣ или въ большой пирожной формѣ, предварительно смазавъ ее холоднымъ масломъ и осыпавъ сухарями.

№ 15. Сливочный тортъ.

20 желтковъ растираютъ съ 1 ф. сахару и стертой съ 1 лимона цедрой, прибавляютъ постепенно $^3/_4$ ф. муки и сокъ съ 1 лимона, подмѣшиваютъ $^3/_4$ бут. густыхъ сливокъ и кладутъ 6 взбитыхъ бѣлковъ. Форму намазываютъ холоднымъ масломъ, посыпаютъ сухарями и наполняютъ приготовленной массой; пекутъ въ умѣренномъ жару. Готовый, вынутый изъ формы, тортъ покрываютъ оставшимися взбитыми бѣлками, смѣшанными съ 1 чашкой сахарнаго сиропа и ставятъ въ печь, чтобы бѣлки сдѣлались свѣтло-коричневаго цвѣта, а затѣмъ гарнируютъ его сваренными въ сахарѣ фруктами

№ 16. Тортъ изъ каштановъ.

Растираютъ добѣла $^1/_2$ ф. хорошаго, вымоченнаго масла, затѣмъ постепенно примѣшиваютъ 10 желтковъ, $^3/_4$ ф. сахару

и цедру съ 1 лимона; перемѣшавъ какъ можно лучше, прибавляютъ 2 лота сладкаго и 4 шт. горькаго, очищеннаго, мелко истолченнаго миндаля; потомъ кладутъ 1 ф. сваренныхъ, натертыхъ каштановъ, перемѣшанныхъ съ 1 ложкой картофельной муки, вливаютъ 1 рюмку мараскина и кладутъ взбитые бѣлки. Тортъ пекутъ въ умѣренномъ жару на листѣ или въ формѣ, смазанной холоднымъ масломъ и посыпанной сухарями.

№ 17. Марципановый тортъ.

1 ф. очищеннаго сладкаго миндаля толкутъ въ ступкѣ очень мелко, прибавляя по 1/2 ложкѣ розовой воды, каждый разъ, когда толкутъ новую порцію; всего надо 3 ложки розовой воды.— На довольно сильномъ огнѣ распускаютъ 1 ф. мелкаго сахару въ 2 столов. ложкахъ воды и кладутъ истолченный миндаль, вымѣшивая до тѣхъ поръ, пока масса не начнетъ отставать отъ кастрюли. Снявъ кастрюлю съ огня, прибавляютъ 4 взбитыхъ бѣлка и кладутъ массу на блюдо, чтобы остыла; между тѣмъ взбиваютъ какъ можно гуще 10 цѣльныхъ яицъ съ 3/4 ф. мелкаго сахару, кладутъ 1/2 ф. пшеничной муки (пополамъ съ картофельной) и миндальную массу и перемѣшиваютъ все вмѣстѣ, какъ можно лучше. Пекутъ тортъ въ умѣренномъ жару, на листѣ или въ формѣ, смазанной холоднымъ масломъ и посыпанной сухарями. На столъ подаютъ на кругломъ блюдѣ. Къ торту подаютъ сливочный кремъ.

№ 18. Свернутый бисквитъ.

Въ продолженіе 1 часа растираютъ добѣла, какъ можно лучше, 5 цѣльныхъ яицъ съ 1 ф. мелкаго сахару, затѣмъ примѣшиваютъ 1/2 палочки ванили, истолченной въ порошокъ, 12 лот. самой лучшей муки и 8 взбитыхъ бѣлковъ. Длинный листъ смазываютъ масломъ, посыпаютъ сухарями, и равномѣрно распредѣляютъ на немъ приготовленную массу, которую и пекутъ въ довольно горячей печи, подрумянивая до свѣтло-коричневаго цвѣта. Смазавъ пирожное какимъ нибудь вареньемъ, ставятъ снова въ печь, чтобы согрѣлось; затѣмъ свертываютъ трубкой, смазываютъ яйцомъ, посыпаютъ сахаромъ и ставятъ

опять въ печь, чтобы оно сдѣлалось золотистаго цвѣта. Когда простынетъ, пирожное кладутъ на блюдо, даютъ совершенно остыть, нарѣзаютъ кусками средней величины и подаютъ со взбитыми сливками, приготовленными съ ванилью или ромомъ.

№ 19. Еще бисквитъ.

Бѣлки ставятъ на холодъ, а 12 желтковъ растираютъ съ 1 ф. мелкаго сахару, чтобы получилась очень густая, бѣлая масса, въ которую кладутъ сокъ и цедру съ 1 лимона, а если желаютъ то еще 1/2 чашки толченаго миндаля и перемѣшиваютъ съ 6 полными ложками, просѣянной, сухой картофельной муки, взятой пополамъ съ пшеничной и прибавляютъ взбитые бѣлки. Большую пирожную форму смазываютъ холоднымъ масломъ, посыпаютъ толчеными сухарями, кладутъ тѣсто и пекутъ, въ довольно сильномъ жару, 1 часъ. Остудивъ, выкладываютъ пирожное на круглое блюдо.

№ 20. Бисквитъ съ мороженымъ.

Въ холодномъ мѣстѣ растираютъ добѣла 24 желтка съ 2 ф. мелкаго просѣяннаго сахара (бѣлки ставятъ пока въ холодное мѣсто), прибавляютъ 1/2 палки ванили, истолченной въ порошокъ, сокъ и стертую цедру съ 1 лимона. Когда масса сдѣлается очень густой, въ нее кладутъ 24 лота сухой, просѣянной муки, взятой пополамъ съ картофельной и, размѣшивая потихоньку, прибавляютъ 24 взбитыхъ бѣлка. Три плоскія, кольцеобразныя пирожныя формы смазываютъ холоднымъ масломъ, посыпаютъ сухарями, кладутъ приготовленную массу и пекутъ въ довольно горячей печи до свѣтло-коричневаго цвѣта. Готовое пирожное выкладываютъ на чистую бумагу, чтобы остыло. На круглое блюдо кладутъ перевернутую мелкую тарелку, покрываютъ ее пирожной бумагой и кладутъ одно испеченное пирожное, тоже перевернувъ его; на пирожное накладываютъ въ 1 дюймъ толщиной слой фруктоваго мороженаго: земляничнаго, малиноваго или же сливочнаго. На мороженое кладутъ второе пирожное и также покрываютъ мороженымъ. Накрывъ третьимъ пирожнымъ, покрываютъ его густой сахарной

глазурью и такими же плодами изъ какихъ было сдѣлано мороженое и тотчасъ же подаютъ на столъ. Если нѣтъ мороженаго, то тортъ можно переложить желе; если тортъ пекутъ въ большой формѣ, то его можно подать къ шоколаду. Изъ этого тѣста можно испечь на листѣ пирожное въ 1/4 дюйма толщиной и затѣмъ формой, или стаканомъ, вырѣзать маленькія пирожныя, которыя покрыть розовой или шеколадной обливкой и подать съ холоднымъ кремомъ.

№ 21. Сдобный бисквитъ.

Большую чашку растопленнаго освѣтленнаго масла растираютъ на блюдѣ добѣла и, все время мѣшая, прибавляютъ одинъ за другимъ 18 желтковъ и 1 3/4 ф. сахару; когда все будетъ хорошо перемѣшано, кладутъ сокъ и цедру съ 1 лимона, 1/2 ф. очищеннаго и мелко истолченнаго миндаля, 16 лот. пшеничной муки, взятой пополамъ съ картофельной и, наконецъ, взбитые бѣлки. Тѣсто пекутъ въ довольно горячей печкѣ на листѣ или въ смазанной масломъ и посыпанной сухарями формѣ. Подаютъ къ шоколаду.

Примѣчаніе. Если желаютъ покрыть бисквитъ шоколадной глазурью, то надо натереть 1/2 плитки шоколада и сварить его на слабомъ огнѣ въ кастрюлѣ съ маленькой чашкой сахару и 1/2 чашкой воды въ густую массу которую намазываютъ на холодное пирожное и для просушки ставятъ на короткое время въ печь. Для перекладыванія бисквита годится слѣдующій кремъ: растираютъ добѣла 3 желтка съ 2 столов. ложками мелкаго сахару, прибавляютъ 1/4 бут. сливокъ, истолченный въ порошокъ кусокъ ванили въ 1/2 дюйма длиною и 2 столов. ложки толченаго миндаля. Все это вымѣшиваютъ на слабомъ огнѣ, въ кастрюлѣ, въ полугустой кремъ. Если бисквитъ хотятъ чѣмъ нибудь переложить, то нужно испечь двѣ бисквитныхъ лепешки.

№ 22. Апельсинный тортъ съ миндалемъ.

6 желтковъ растираютъ съ 1/2 ф. мелкаго сахара и прибавляютъ выжатый изъ апельсина сокъ и 2 куска мелко-истолченнаго сахару, предварительно отертаго объ апельсинную

цедру. Когда масса будетъ хорошо перемѣшана, прибавляютъ ½ ф. очищеннаго, мелко-истолченнаго миндаля и 6 лот. картофельной муки и перемѣшиваютъ все какъ можно лучше. Напослѣдокъ кладутъ взбитые бѣлки и пекутъ пирожное въ умѣренномъ жару въ формѣ, смазанной холоднымъ масломъ и посыпанной сухарями.

№ 23. Тортъ изъ вафель съ мороженымъ.

Кладутъ на блюдо рядомъ 2 испеченныя холодныя вафли, а на нихъ рядъ мороженаго въ ½ дюйма толщиной; мороженое надо заранѣе приготовить изъ земляники, малины или сливокъ. Вафли накрываютъ 2 вафлями, на которыя снова кладутъ мороженое и такъ продолжаютъ до конца. Верхній рядъ долженъ быть изъ вафель; его украшаютъ шариками изъ мороженаго, положенными ложкой для мороженаго. Если нѣтъ мороженаго, то вафли можно переложить кремомъ, приготовленнымъ безъ желатина. Можно прибавить въ кремъ земляники.

№ 24. Пирожное съ кремомъ.

1 ф. хорошаго желтаго масла промываютъ такимъ образомъ, чтобы не оставалось ни капли соли; послѣ чего, обтеревъ, кладутъ на блюдо, растираютъ добѣла деревянной ложкой, постепенно примѣшиваютъ 9 желтковъ, ¾ ф. мелкаго сахару и стертую цедру съ 1 лимона. Когда масса будетъ хорошо вымѣшана и сдѣлается крупичатой, прибавляютъ 2 стол. ложки мелко-истолченнаго миндаля, ½ ф. хорошей муки и 9 взбитыхъ бѣлковъ. Такія же 3 кольцеобразныя формы, какъ въ № 20, смазываютъ масломъ, посыпаютъ сухарями, наполняютъ тѣстомъ, пекутъ въ умѣренномъ жару до свѣтложелтаго цвѣта, не давая, однако, затвердѣть. Одно изъ пирожныхъ кладутъ, перевернувъ, на круглое, покрытое бумагой, блюдо, покрываютъ въ ½ дм. толщиною слоемъ взбитыхъ сливокъ, накладываютъ второе пирожное, также въ перевернутомъ видѣ, кладутъ снова рядъ сливокъ, а затѣмъ, накрывъ послѣднимъ пирожнымъ, глазируютъ его и украшаютъ сварен-

ными въ сахарѣ фруктами. Подаютъ съ вареньемъ. Взбитые сливки приготовляютъ изъ $^{3}/_{4}$ бут. густыхъ сливокъ, смѣшанныхъ съ небольшимъ количествомъ ванильнаго сахара и, если желаютъ, 1 рюмкой мараскина.

№ 25. Еще пирожное съ кремомъ.

1 ф. хорошаго желтаго масла держатъ въ водѣ довольное долгое время, затѣмъ хорошо промываютъ, вытираютъ и растираютъ добѣла. Въ растертое масло, постепенно, примѣшиваютъ 16 желтковъ въ перемежку съ $1^{1}/_{2}$ ф. мелкаго сахару и мѣшаетъ массу цѣлый часъ. Когда она сдѣлается очень легкой и крупичатой, а это первое условіе для легкаго, рыхлаго пирожнаго, тогда примѣшиваютъ $^{1}/_{2}$ палки ванили, истолченной въ порошокъ, 1 ф. муки и взбитые бѣлки. Затѣмъ пекутъ въ такихъ же кольцеобразныхъ формахъ, какъ только что было описано, перекладываютъ кремомъ, глазируютъ и украшаютъ фруктами.

№ 26. Пирогъ «Магдалина» съ марципаномъ.

Вымачиваютъ какъ можно лучше $^{3}/_{4}$ ф. хорошаго желтаго масла, промываютъ начисто и, обсушивъ, растираютъ деревянной ложкой добѣла. Потомъ прибавляютъ 6 яицъ, кладя ихъ поперемѣнно съ $^{3}/_{4}$ ф. мелкаго сахару, а позднѣе цедру, стертую съ 1 лимона; массу мѣшаютъ $^{3}/_{4}$ часа какъ можно равномѣрнѣе въ одну сторону. Когда она сдѣлается весьма крупичатой, всыпаютъ 1 ф. самой лучшей муки и пекутъ въ формахъ три кольца (какъ въ № 20) не оставляя ихъ, однако, долго въ печи, чтобы не затвердѣли, и затѣмъ даютъ остыть. По рецепту № 2 пекутъ 2 марципана въ $^{1}/_{4}$ дюйма толщиною и, не вырѣзая середины, кладутъ слѣдующимъ образомъ, вмѣстѣ съ кольцами: на круглое блюдо, покрытое бумагою, кладутъ поперемѣнно другъ на друга марципанъ и кольца (начать надо кольцомъ) и перекладываютъ тонкимъ слоемъ фруктоваго желе. Верхній рядъ долженъ быть изъ кольца. Его покрываютъ глазурью и украшаютъ фруктами въ сахарѣ. Пирогъ подаютъ съ мороженымъ или малиновымъ желе.

№ 27. Песочный тортъ.

1 ф. свѣжаго, хорошо вымоченнаго и обсушеннаго желтаго масла растираютъ добѣла, на блюдѣ, деревянною ложкою. Въ растертое масло кладутъ попеременно 10 яицъ и 1 ф. мелкаго, просѣяннаго сахару; растираютъ цѣлый часъ, пока масса не сдѣлается очень крупичатой; тогда прибавляютъ $^1/_2$ палочки ванили, истолченной въ порошокъ и 1 ф. сухой, просѣянной муки и постепенно перемѣшиваютъ все вмѣстѣ. Можно прибавить на кончикѣ ножа двууглекислой соды, а также рюмку рома или коньяку. Пекутъ 3 пирожныя, точно такъ же, какъ въ предыдущимъ № и складываютъ ихъ другъ на друга, перекладывая фруктовымъ желе, или же пекутъ въ большой формѣ только одинъ тортъ и, давъ ему остыть, разрѣзаютъ на 3 равныя части, снова складываютъ вмѣстѣ, перекладывая фруктовымъ желе; покрываютъ какой желаютъ глазурью.

№ 28. Миндальный тортъ съ фруктовымъ желе.

2 ф. очищеннаго, сладкаго миндаля толкутъ въ ступкѣ очень мелко, подливая понемногу молока, чтобы не замаслился. 6 яицъ взбиваютъ какъ можно лучше съ $1^1/_2$ ф. мелкаго сахару, прибавляютъ $^1/_4$ бут. густыхъ сливокъ, 4 столов. ложки муки, а послѣ всего истолченный миндаль, вмѣстѣ со стертою съ 1 лимона цедрой. Пекутъ по рецепту, № 20, три круглые пирога въ $^1/_2$ дюйма толщиною и, остудивъ, складываютъ вмѣстѣ, положивъ между ними желе въ изобиліи. Когда тортъ простоитъ 2 дня, онъ сдѣлается мягкимъ. Подаютъ его къ мороженому, а также и къ чаю.

№ 29. Песочный тортъ съ ромомъ.

На блюдѣ растираютъ добѣла $^3/_4$ ф. желтаго, хорошо вымоченнаго, вымытаго и обсушеннаго масла и перемѣшиваютъ съ 12 желтками и 1 ф. сахару, кладя ихъ по 1 столов. лож. попеременно черезъ каждыя 5—10 мин. Какъ только масса вспѣнится хорошо, прибавляютъ сокъ и цедру съ 1 лимона, затѣмъ 1 стаканъ ямайскаго рома и, перемѣшавъ какъ можно

лучше, всыпаютъ 1 ф. пшеничной муки, взятой пополамъ съ картофельной. Послѣ всего примѣшиваютъ 12 взбитыхъ бѣлковъ. кладутъ тѣсто въ смазанную масломъ и посыпанную сухарями форму и пекутъ въ умѣренномъ жару 1 часъ пока не будетъ золотистаго цвѣта. Остывшее пирожное глазируютъ и украшаютъ сваренными въ сахарѣ фруктами. Такое пирожное можно испечь въ 3 пирожныхъ формахъ и его отдѣльныя части переложить, какъ въ рецептѣ № 20, фруктовымъ желе или слоемъ натертаго шоколада и затѣмъ сложить ихъ вмѣстѣ. Подаютъ съ кремомъ или вареньемъ.

№ 30. Англійскій тортъ.

Растираютъ добѣла, какъ можно лучше, 1 ф. стараго желтаго масла, предварительно вымочивъ, перемывъ и вытеревъ его. Затѣмъ примѣшиваютъ одинъ за другимъ 16 желтковъ, прибавляютъ 1¼ ф. мелкаго сахару и мѣшаютъ все вмѣстѣ въ одну сторону цѣлый часъ. Когда масса сдѣлается очень крупичатой, кладутъ ½ палки, истолченной въ порошекъ ванили, сокъ съ одного лимона и, не переставая медленно вымѣшивать, прибавляютъ ¼ бут. густыхъ сливокъ, ¼ ф истолченнаго сладкаго миндаля, 1 ф. хорошей муки и взбитые бѣлки. Форму смазываютъ холоднымъ масломъ, посыпаютъ сухарями и пекутъ пирожное цѣлый часъ, чтобы было свѣтло-коричневаго цвѣта. Когда тортъ остынетъ, его выкладываютъ на покрытое бумагой блюдо, глазируютъ и украшаютъ фруктами въ сахарѣ.

№ 31. Миндальный тортъ.

Вымѣшиваютъ въ густую пѣну 2 ф. просѣяннаго сахару съ 8 цѣльными яйцами и 16 желтками. Бѣлки ставятъ до поры въ холодное мѣсто. 1 ф. сладкаго, очищеннаго миндаля толкутъ, какъ было уже описано раньше, съ прибавкой розовой воды (по ½ чайной ложки на каждую порцію); взбитыя яйца смѣшиваютъ съ сокомъ и цедрой съ 1 лимона, 1 ф. пшеничной муки, пополамъ съ картофельной и прибавляютъ истолченный миндаль и 16 взбитыхъ бѣлковъ. Тортъ пекутъ въ

умѣренномъ жару, подрумянивая до свѣтло-коричневаго цвѣта. Печь можно на листѣ или въ формѣ, предварительно смазавъ ихъ холоднымъ масломъ и посыпавъ сухарями.

№ 32. Маковый тортъ.

3/4 ф. хорошо ошпареннаго и высушеннаго мака, мелко толкутъ въ ступкѣ, подливая 2—3 ложки розовой воды. Затѣмъ растираютъ какъ можно лучше, добѣла, 15 желтковъ съ 1 ф. мелкаго сахару и прибавляютъ стертую съ лимона цедру; кладутъ 1/4 ф. истолченнаго, сладкаго миндаля вмѣстѣ съ истолченнымъ макомъ и 3/4 бут. густыхъ сливокъ, и напослѣдокъ всыпаютъ 1/2 ф. просѣянной картофельной муки; осторожно перемѣшавъ съ 15 взбитыми бѣлками, кладутъ въ форму или на листъ, предварительно смазавъ ихъ холоднымъ масломъ и посыпавъ сухарями. Пекутъ тортъ въ довольно горячей печкѣ. Если въ тѣсто влить рюмку мадеры, тортъ получитъ пряный вкусъ. Приготовленный (какъ сказано выше) макъ можно положить на разсыпчатое тѣсто, раскатанное на листѣ въ 1/8 дм. толщиною, и испечь въ такомъ видѣ.

№ 33. Вѣнскій тортъ.

4 желтка растираютъ съ 1/4 ф. сахару и смѣшиваютъ съ 4 лот. очищенаго, мелко-истолченнаго миндаля и 1/4 ф. мелко истертаго шоколада. На другомъ блюдѣ растираютъ добѣла 1/4 ф. масла, кладутъ его въ готовые желтки, всыпаютъ 4 лота муки и осторожно перемѣшиваютъ со взбитыми бѣлками. Тѣсто кладутъ въ форму, величиною съ тарелку, пекутъ до готовности и выложивъ, даютъ остыть. Слѣдующимъ образомъ приготовляютъ кофейный кремъ: 1/4 ф. масла растираютъ добѣла, примѣшиваютъ въ него попеременно 1/2 чашки мелкаго сахару и 4 желтка и мѣшаютъ до тѣхъ поръ пока масса не сдѣлается легкой и совершенно не побѣлѣетъ. Варятъ густой сиропъ изъ 1/4 бут. чистаго, чернаго кофе и 1/4 ф. сахару и, давъ ему остыть, прибавляютъ въ такомъ количествѣ, въ масло, чтобы оно начало сильно отзываться кофе; промѣшавъ довольно долго, тортъ смазываютъ кремомъ въ 1/2 дм. толщи-

ной. Масло надо поставить на ледъ, чтобы было какъ можно тверже, тогда кофейная масса выйдетъ вкуснѣе.

№ 34. Бисквитъ съ малиновымъ мармеладомъ.

Растираютъ добѣла ½ ф. стараго промытаго масла, примѣшиваютъ въ него 18 желтковъ, поперемѣнно съ 1 ф. мелкаго сахару, прибавляютъ еще ½ ф. сладкаго, очищеннаго миндаля, мелко истолченнаго съ малиновымъ мармеладомъ и, всыпавъ 20 лот. пшеничной муки, пополамъ съ картофельной, вымѣшиваютъ все, какъ можно лучше; подъ конецъ, кладутъ 16 взбитыхъ бѣлковъ и осторожно перемѣшиваютъ. Приготовивъ форму или листъ, какъ было сказано раньше, пекутъ тортъ въ не слишкомъ большомъ жару. Передъ тѣмъ какъ вынуть тортъ изъ печи, нужно его попробовать лучинкой.

№ 35. Бисквитъ съ мараскиномъ.

¼ ф. хорошо вымытаго, вытертаго досуха масла растираютъ добѣла, прибавляютъ поперемѣнно 8 желтковъ съ ¾ ф. сахару, потомъ стертую съ лимономъ цедру, ¼ ф. очищеннаго сладкаго и 2 штуки горькаго истолченнаго миндаля и 12 лот. муки. Перемѣшавъ все, какъ можно лучше, прибавляютъ 1 рюмку мараскина и осторожно перемѣшиваютъ со взбитыми бѣлками. Пекутъ тортъ въ умѣренномъ жару, до свѣтло-коричневаго цвѣта, въ формѣ или на листѣ, приготовивъ ихъ уже извѣстнымъ образомъ.

№ 36. Шоколадный тортъ съ рисомъ.

Размачиваютъ въ кипящей водѣ въ продолженіе 2 часовъ ½ ф. хорошаго риса, сливаютъ воду и, накрывъ кастрюлю, тушатъ до мягкости въ 1¼ бут. заранѣе вскипяченныхъ сливокъ, прибавивъ немного соли и 3 лота свѣжаго масла. Какъ только масса начнетъ сгущаться, прибавляютъ 1 рюмку мадеры или хорошаго рома и даютъ остыть. Между тѣмъ растираютъ добѣла 12 желтковъ съ ¾ ф. мелкаго сахару и стертой съ 1 лимона цедрой, перемѣшиваютъ съ ½ ф. свѣжаго

масла, предварительно растертаго добѣла, на отдѣльномъ блюдѣ. Затѣмъ, сюда кладутъ 1/2 ф. очищеннаго истолченнаго миндаля и остывшій рисъ и, перемѣшиваютъ все съ 4 лот. хорошей муки, 1/4 ф. натертаго хорошаго ванильнаго шоколада и 12 взбитыми желтками. Приготовивъ листъ уже извѣстнымъ образомъ, пекутъ на немъ тортъ.

№ 37. Тортъ изъ манной крупы.

Растираютъ добѣла, какъ можно лучше, 14 желтковъ съ 1 ф. мелкаго сахару, сокомъ и цедрой съ 1 лимона, перемѣшиваютъ съ 1/2 ф. самой лучшей манной крупы, 1/4 ф. очищеннаго, мелко истолченнаго, миндаля и взбитыми бѣлками. Вымазанную холоднымъ масломъ и посыпанную сухарями форму наполняютъ до 3/4 тѣстомъ и пекутъ въ умѣренномъ жару.

№ 38. Тортъ изъ мокко.

Распускаютъ и освѣтляютъ 1/4 ф. масла и въ полуостывшемъ видѣ растираютъ добѣла; затѣмъ прибавляютъ 8 яицъ (по одному черезъ каждыя 10 мин.) и 1/2 ф. мелкаго сахару и вымѣшиваютъ все вмѣстѣ 3/4 часа. Когда масса сдѣлается пѣнистой, кладутъ 1/4 ф. мелко-натертаго шоколада, 1/2 ф. очень мелко истолченнаго, очищеннаго миндаля и 1/4 ф. картофельной муки пополамъ съ пшеничной. Смазавъ листъ масломъ, кладутъ на него тѣсто въ 1 дм. вышиною и пекутъ въ умѣренномъ жару. Готовый остывшій тортъ покрываютъ глазурью, которую варятъ изъ 1 рюмки бургонскаго съ 1/4 ф. сахару и небольшимъ количествомъ ванили; когда вскипитъ нѣсколько разъ, прибавляютъ, не давая болѣе кипѣть 1/8 ф. сахарной пудры, предварительно размѣшавъ ее въ ложкѣ воды.

NB. Вмѣсто глазури можно взять мокко. Растираютъ до бѣла 1/4 ф. сливочнаго масла съ 1/4 ф. сахарной пудры и 4 жёлтками. 1/4 бут. очень крѣпкаго чистаго кофе кипятятъ съ 2—3 ст. лож. мелкаго сахару, увариваютъ до половины, чтобы былъ густой сиропъ, и, остудивъ, перемѣшиваютъ съ

масломъ. Изъ торта вырѣзаютъ кусокъ, величиною съ тарелку, намазываютъ его описанной массой, ставятъ въ холодное мѣсто и затѣмъ подаютъ на столъ.

№ 39. Тортъ изъ черныхъ сухарей.

Размѣшиваютъ добѣла, какъ можно лучше, 14 желтковъ съ 1 ф. мелкаго сахару, прибавляютъ кусокъ ванили въ 1 дм. длиною, предварительно истолченный вмѣстѣ съ сахаромъ въ порошокъ; полную большую чашку мелко истолченныхъ сухарей изъ чернаго хлѣба, $^1/_8$ ф. очищеннаго истолченнаго сладкаго миндаля, сокъ изъ одного лимона и 1 рюмку мадеры. Все это вымѣшиваютъ, какъ можно лучше, кладутъ еще взбитые бѣлки и на $^3/_4$ наполняютъ форму, предварительно смазанную холоднымъ масломъ и посыпанную сухарями. Тортъ пекутъ въ умѣренномъ жару 1 часъ.

№ 40. Еще тортъ изъ черныхъ сухарей съ шоколадомъ.

$^1/_2$ ф. лучшаго промытаго масла растираютъ добѣла, прибавляютъ 14 желтковъ и $^3/_4$ ф. мелкаго сахару и мѣшаютъ въ одну сторону $^3/_4$ часа. Какъ только будетъ хорошо растерто, кладутъ $^1/_4$ палочки ванили, мелко истолченной съ сахаромъ, чашку сладкаго истолченнаго миндаля, чашку истолченныхъ просѣянныхъ сухарей изъ чернаго хлѣба и $^1/_4$ ф. лучшаго натертаго шоколада. Вымѣшавъ все вмѣстѣ, осторожно примѣшиваютъ 14 взбитыхъ бѣлковъ. Приготовивъ форму, извѣстнымъ образомъ, наполняютъ ее до $^3/_4$ и пекутъ тортъ въ умѣренномъ жару. Его можно покрыть холодной глазурью.

№ 41. Яблочное пирожное на сметанѣ.

6 яицъ, растертыхъ добѣла съ $^1/_2$ ф. мелкаго сахару и натертой съ 1 лимона цедрой, перемѣшиваютъ какъ можно лучше съ $1^1/_2$ ф. хорошей густой сметаны (жидкая сметана, вслѣдствіе содержащейся въ ней водѣ, испортитъ пирожное), 6 стол. ложками просѣянной муки и полной мелкой тарелкой антоновскихъ яблоковъ, нарѣзанныхъ тонкими ломтиками и, напослѣдокъ, прибавляютъ еще 6 взбитыхъ бѣлковъ, 1 чашку

сухого кишмиша и 1 рюмку хорошаго рома. Тѣсто кладутъ на приготовленный уже извѣстнымъ образомъ листъ и пекутъ въ умѣренномъ жару. Холодный пирогъ нарѣзаютъ на любые куски.

№ 42. Шмандкухенъ.

На блюдѣ растираютъ добѣла 12 желтковъ со стертой съ 1 лимона цедрой и 1 ф. мелкаго сахару; затѣмъ въ продолженіе 10 мин. постепенно прибавляютъ, все время размѣшивая, 2 ф. сметаны, послѣ чего всыпаютъ 8 стол. ложекъ хорошей сухой муки и, подъ конецъ, осторожно прибавляютъ 12 взбитыхъ бѣлковъ. На приготовленный уже извѣстнымъ образомъ листъ кладутъ тонко раскатанное песочное тѣсто, ставятъ на него плотно другъ около друга маленькія круглыя формочки (безъ дна) въ $1^1/_2$ дм. вышиною, наполняютъ ихъ до $^3/_4$ вышеописанной массой и пекутъ въ довольно большомъ жару, подрумянивая до свѣтло-коричневаго цвѣта.

№ 43. Еще шмандкухенъ.

14 желтковъ растираютъ добѣла съ 1 ф. мелкаго сахару и стертой съ лимона цедрой, прибавляютъ 6 стол. ложекъ хорошей муки и 2 ст. ложки лучшей просѣянной картофельной муки и потихоньку перемѣшиваютъ эту массу съ 2 ф. хорошей густой сметаны; затѣмъ осторожно смѣшиваютъ со взбитыми бѣлками и пекутъ пирожное какъ сказано въ № 42.

№ 44. Яблочныя кольца, вареныя въ маслѣ.

На блюдѣ растираютъ 4 цѣльныхъ яйца съ 2 стол. ложками мелкаго сахару и натертой цедрой съ 1 лимона. Затѣмъ примѣшиваютъ $^1/_4$ бут. сливокъ и всыпаютъ такое количество муки, чтобы получилось полугустое тѣсто, въ которое прибавляютъ еще 2 стол. ложки растопленнаго масла. Въ кастрюлѣ кипятятъ жиръ или растопленное масло; чистятъ крупныя антоновскія яблоки, вырѣзаютъ сердцевину и нарѣзаютъ ихъ ломтиками въ $^1/_8$ дм. толщиной. Захвативъ вилкой ломтикъ яблока, обмакиваютъ въ тѣсто и кладутъ въ кипящее масло и

зарумянивають до свѣтло-коричневаго цвѣта, сначала съ одной, а потомъ съ другой стороны. Готовыя яблоки кладутъ на нѣсколько минутъ на пропускную бумагу, чтобы стекло масло. Подавая на столъ, посыпаютъ сахаромъ.

№ 45. Слоеный яблочный пирогъ.

Смѣшиваютъ рюмку рома, съ рюмкой портвейна и 1/4 бут. воды, кладутъ 2 яйца и всыпаютъ столько муки, чтобы получилось густое тѣсто, на которое раскладываютъ 1 1/2 ф. очень хорошаго масла, раздѣливъ его на маленькіе комочки и далѣе поступаютъ, какъ было описано, въ приготовленіи пироговъ № 1. Слоеное тѣсто надо приготовлять непремѣнно въ холодномъ мѣстѣ. Въ послѣдній разъ тѣсто раскатываютъ въ 1/8 дм. толщиной и дѣлаютъ двѣ круглыя лепешки, одинаковой величины; смазавъ ихъ разболтаннымъ яйцомъ, посыпаютъ крупноистолченнымъ сахаромъ и ставятъ въ довольно горячую печь на 2 листахъ и пекутъ, чтобы были золотистаго цвѣта. Если не будетъ достаточно жарко въ печи, то тѣсто не поднимется. Для охлажденія лепешки кладутъ на чистую бумагу и намазываютъ нижнюю сторону одной лепешки яблочнымъ мармеладомъ въ 1/2 дм. толщиной; мармеладъ варятъ заранѣе съ виномъ, сахаромъ и небольшимъ количествомъ ванили или лимонной цедры, протираютъ сквозь частое сито и ставятъ въ холодное мѣсто. Вторую лепешку накладываютъ на первую и разрѣзаютъ пирогъ любыми кусками, посыпая ихъ мелкимъ сахаромъ. Этотъ пирогъ замѣчательно вкусенъ, но настолько нѣженъ, что его трудно рѣзать. Вмѣсто яблочнаго мармелада можно взять сливный, или замѣнить другимъ какимъ либо вареньемъ.

№ 46. Разсыпчатое тѣсто.

3/4 ф. хорошаго вымытаго масла растираютъ добѣла и мѣшаютъ съ 4 желтками и 1 ф. сахару, затѣмъ прибавляютъ 1 рюмку ямайскаго рома, рюмку сливокъ, цедру съ 1 лимона и 1 ф. хорошей муки. Вымѣшанное тѣсто ставятъ въ холодное мѣсто впредь до употребленія.

№ 47. Еще разсыпчатое тѣсто.

Промываютъ 1 ф. свѣжаго масла такимъ образомъ, чтобы въ немъ не оставалось ни капли соли, затѣмъ растираютъ добѣла, смѣшиваютъ съ 4 желтками, 3/4 ф. мелкаго сахару, цедрой съ 1 лимона, 1 рюмкой бѣлаго портвейна и 1 рюмкой густыхъ сливокъ, а напослѣдокъ основательно вымѣшиваютъ съ 1 ф. хорошей муки и ставятъ тѣсто до употребленія въ холодное мѣсто, отчего значительно облегчается его раскатываніе.

№ 48. Разсыпчатое пирожное съ вареньемъ.

Приготовляютъ тѣсто по рецепту № 46 или № 47, раскатываютъ его въ 1/8 дм. толщиной въ холодномъ мѣстѣ и пекутъ 2 круглыя лепешки, одинаковой величины, предварительно смазавъ ихъ разболтаннымъ яйцомъ и посыпавъ сахаромъ, печь надо на листѣ, смазанномъ масломъ, въ довольно горячей печкѣ, до свѣтло-коричневаго цвѣта. Чтобы лепешки не затвердѣли, ихъ недолго оставляютъ въ печи. Одну лепешку намазываютъ въ 1/4 дм. толщины яблочнымъ или какимъ-либо другимъ вареньемъ и, накрывъ другой лепешкой, посыпаютъ сахаромъ.

№ 49. Разсыпчатое пирожное съ яблоками.

Приготовивъ тѣсто по рецепту № 46 и № 47, раскатываютъ его въ 1/4 дм. толщ. и нарѣзаютъ четырехугольными кусками. Вычистивъ хорошія антоновскія яблоки, выкалываютъ сердцевину, а вмѣсто нея накладываютъ въ середку, заранѣе приготовленную массу, изъ мелко изрубленной лимонной кожицы, толченнаго очищеннаго миндаля и сахара. Начиненный яблокъ кладутъ на вырѣзанный кусокъ тѣста, сверху защипываютъ края, смазываютъ разболтаннымъ яйцомъ, кладутъ на листъ и пекутъ въ умѣренномъ жару до свѣтло-коричневаго цвѣта. Можно начинить яблоки также смѣсью изъ сахара, корицы и коринки.

№ 49—a) Разсыпчатое тѣсто въ другомъ родѣ.

Растираютъ добѣла 3/4 ф. промытаго масла, примѣшиваютъ 1/2 ф. сахару, 1/2 ф. истолченнаго сладкаго миндаля, стертую съ 1 лимона цедру, 8 желтковъ, сваренныхъ въ крутую и протертыхъ сквозь сито, и 2 сырыхъ желтка. Когда масса сдѣлается очень пышной, то не переставая сильно вымѣшивать прибавляютъ еще 1 ст. мадеры, рома или бѣлаго вина и 1 ф. муки и ставятъ затѣмъ на холодъ. Изъ такого тѣста приготовляютъ замѣчательно вкусное мелкое пирожное, которое надо смазать яйцомъ, посыпать сахаромъ и испечь на листѣ, чтобы было свѣтло-коричневаго цвѣта.

№ 49—b) Разсыпчатое тѣсто на сметанѣ

Замѣшиваютъ тѣсто изъ 1/4 ф. сметаны, 1/2 ф. сахару, 2 желтковъ, стакана ямайскаго рома, мараскина или коньяку, стертой съ лимона цедрой и 1 ф. муки. Тѣсто раскатываютъ нѣсколько разъ, пока не начнетъ тянуться и вымѣшиваютъ съ 3/4 ф. промытаго, обсушеннаго масла. Какъ только масло смѣшается съ тѣстомъ настолько хорошо, что не будетъ болѣе появляться, тотчасъ же выставляютъ тѣсто на ледъ, впредь до употребленія.

№ 50. Миндальное тѣсто.

1/2 ф. очищеннаго, мелко истолченнаго сладкаго миндаля перемѣшиваютъ съ 1/2 ф. сахару, 6 яйцами, стертой съ лимона цедрой и 1/2 ф. муки. Раскатанное на столѣ тѣсто вымѣшиваютъ съ 1/2 ф. вымытаго, обсушеннаго масла и ставятъ на холодъ, пока не понадобится. Такое тѣсто особенно пригодно для приготовленія пирожковъ съ вишнями и яблоками. Въ такомъ случаѣ раскатываютъ тѣсто въ 1/4 дюйма толщиною, пекутъ до свѣтло-желтаго цвѣта, намазываютъ слой яблочнаго мармелада, въ 1/2 дюйма толщиною, и, покрывъ еще сверху кремомъ, ставятъ на 10 мин. въ печь. Для крема берутъ 10 желтковъ, растираютъ ихъ съ 1/2 ф. сахару и перемѣшиваютъ съ цедрой и сокомъ лимона, которые были сначала уварены

до густоты съ 1/4 бут. мадеры; варить надо на слабомъ огнѣ, мѣшая безостановочно.

Вотъ еще нѣсколько рецептовъ крема.

a) *Кремъ, пригодный для всякаго пирожнаго.*

6 желтковъ растираютъ добѣла съ 1/2 ф. сахару, кладутъ 1/4 ф. миндалю, истолченнаго съ бѣлкомъ, стертую съ 1/2 лимона цедру и ложку картофельной муки и примѣшиваютъ напослѣдокъ 6 взбитыхъ бѣлковъ. Готовое пирожное покрываютъ кремомъ и ставятъ на 1/2 часа въ печь, чтобы подрумянилось до свѣтло-коричневаго цвѣта.

b) *Кремъ въ другомъ родѣ.*

Стертую съ лимона цедру перемѣшиваютъ съ 3 яйцами, 8 желтками и 1/2 ф. сахару, затѣмъ кладутъ въ кастрюлю и на слабомъ огнѣ вымѣшиваютъ съ 1/4 бут. густыхъ сливокъ пока не получится полугустой кремъ.

c) *Кремъ для пирожнаго съ вишнями.*

Въ 1/4 бут. взбитыхъ сливокъ прибавляютъ 1 рюмку мадеры, 1/2 чашки натертаго кисло-сладкаго хлѣба, 1/8 ф. натертаго шоколада и 3 желтка, растертыхъ съ 2 лож. сахару. Все это вымѣшиваютъ на слабомъ огнѣ въ кастрюлѣ въ густой кремъ и выливаютъ на пирожное.

d) *Кремъ.*

6 бѣлковъ, густо взбитыхъ съ 1/8 ф. сахарной пудры и натертой цедрой съ 1/2 лимона, намазываютъ на пирожное, покрытое мармеладомъ, и пекутъ его до свѣтло-желтаго цвѣта.

e) *Кремъ.*

4 желтка растираютъ какъ можно лучше съ 1/4 ф. сахара, смѣшиваютъ съ 1/4 бут. сливокъ и небольшимъ количествомъ ванили и на слабомъ огнѣ мѣшаютъ въ кастрюлѣ, пока кремъ не загустѣетъ. Давъ ему остыть, смѣшиваютъ съ 3 взбитыми бѣлками, обмазываютъ тортъ и ставятъ на 20 мин. въ печь.

Безъ взбитыхъ бѣлковъ этотъ кремъ можетъ служить для перекладыванія тортовъ.

№ 51. Тортъ съ коньякомъ.

Мелко толкутъ 2 ф. очищеннаго сладкаго миндаля, прибавляя понемногу розовой воды и, выложивъ на бумагу, высушиваютъ въ тепломъ мѣстѣ. Между тѣмъ растираютъ 6 желтковъ съ 1/2 ф. сахара и 1 рюмкой коньяку, прибавляютъ высохшій миндаль, 3 ложки растопленнаго остуженнаго масла и столько муки, чтобы тѣсто можно было хорошо раскатать. Изъ тѣста дѣлаютъ круглыя пирожныя въ 1/4 дм. толщиною, вырѣзаютъ у нихъ середину такимъ образомъ, чтобы края остались въ 3 пальца шириною, и пекутъ до свѣтло-коричневаго цвѣта на листѣ, смазанномъ масломъ и посыпанномъ сухарями. Остывшее пирожное складываютъ другъ на друга, перекладывая фруктовымъ желе, а середину заполняютъ мороженымъ.

№ 52. Макаронный (миндальный) тортъ.

Въ большую круглую пирожную форму кладутъ разсыпчатое тѣсто въ 1/4 дюйма толщиной, пекутъ до готовности, а затѣмъ покрываютъ его, приготовленнымъ заранѣе, миндальнымъ (макароннымъ) тѣстомъ (см. № 66), и пекутъ въ печи, колеруя до свѣтло-желтаго цвѣта. Готовой тортъ покрываютъ сначала вареньемъ, а затѣмъ кремомъ, приготовленнымъ изъ 3 взбитыхъ бѣлковъ, 3 лож. сахарной пудры и 2 лож. мараскина, и ставятъ снова въ печь, чтобы сдѣлался свѣтло-желтаго цвѣта.

№ 53. Лимонный кремъ.

Нѣсколько очищенныхъ лимоновъ нарѣзаютъ тоненькими ломтиками и выбрасываютъ зерна. Приготовленные ломтики кладутъ на блюдо, посыпаютъ толстымъ слоемъ мелкаго сахара и оставляютъ въ такомъ видѣ до слѣдующаго дня. Вынувъ ломтики кипятятъ вытекшій сокъ, а какъ только загустѣетъ слегка, кладутъ въ него лимонные ломтики и даютъ разъ вскипѣть; затѣмъ прибавляютъ 1/2 ф. очищеннаго истолченнаго

миндаля и 1 чашку мелко нарѣзанной обсахаренной померанцевой корки и, обливъ тортъ, украшаютъ его ломтиками лимона.

№ 54. Еще разсыпчатое тѣсто.

Приготовляютъ тѣсто изъ 1/2 бут. сливокъ, 6 желтковъ, 3 ложекъ сахару, небольшого количества натертой лимонной цедры и необходимаго количества муки, и вымѣшиваютъ его съ 1 ф. промытаго масла, раскатывая тѣсто нѣсколько разъ, пока не начнетъ пускать пузыри; это значитъ, что тѣсто готово, и его можно выставить на холодъ впредь до употребленія.

№ 55. Капуцинскій струдель.

20 желтковъ растираютъ какъ можно лучше съ 2 ф. мелкаго сахару и перемѣшиваютъ съ 1 ф. растертаго добѣла масла; затѣмъ кладутъ 1 ф. вымытаго, вытертаго досуха кишмиша, 1 рюмку коньяку, 1/2 ф. мелко изрѣзаннаго цуката и 1/4 ф. очищеннаго, мелко изрѣзаннаго миндаля, 1 ф. перебранной, вымытой, вытертой до суха коринки и 1 ф. лучшей муки. Когда тѣсто будетъ хорошо размѣшано, прибавляютъ осторожно взбитые бѣлки и кладутъ на листъ, приготовленный уже извѣстнымъ образомъ; пекутъ въ умѣренномъ жару. Если струдель приготовленъ безъ коринки, то его смазываютъ мармеладомъ изъ абрикосовъ, и затѣмъ покрываютъ густой шоколадной глазурью.

№ 56. Яблочный тортъ съ кремомъ изъ вина.

Варятъ густую кашу изъ очищенныхъ яблоковъ, сахара и небольшого количества лимонной цедры, и протираютъ сквозь частое сито; круглую пирожную форму выкладываютъ разсыпчатымъ тѣстомъ и, смазавъ разболтаннымъ яйцомъ, пекутъ до свѣтло-коричневаго цвѣта. На вынутый изъ печи горячій тортъ намазываютъ слой яблочнаго мармелада въ 1/2 дюйма толщиною, а сверху кладутъ приготовленный заранѣе кремъ. Кремъ приготовляютъ слѣдующимъ образомъ: 6 желтковъ растираютъ добѣла съ 1/2 ф. сахару, смѣшиваютъ со стертой съ

1/2 лимона цедрой, 1 дессертной ложк. муки и 1/2 бут. бѣлаго вина; выливъ въ кастрюлю, массу доводятъ до кипѣнія, мѣшая безостановочно. Какъ только загустѣетъ, тотчасъ же снимаютъ кастрюлю съ огня, даютъ остыть, и тогда прибавляютъ 6 взбитыхъ бѣлковъ. Затѣмъ пекутъ 20 мин. пока не сдѣлается сверху свѣтло-коричневаго цвѣта.

№ 57. Пирогъ изъ крыжовника.

Растираютъ добѣла 1/2 ф. хорошо промытаго масла и вымѣшиваютъ какъ можно лучше съ 3 цѣльными яйцами и 1/2 ф. сахару; затѣмъ прибавляютъ 1 маленькій стаканъ спирту или коньяку, 1 чашку не кислой сметаны и 3/4 ф. муки и хорошо перемѣшавъ все вмѣстѣ выставляютъ тѣсто на холодъ. Раскатавъ тѣсто въ 1/4 дюйма толщиною кладутъ на смазанную масломъ круглую сковороду, загибаютъ кругомъ края и пекутъ до готовности. Варятъ пюре изъ зеленаго крыжовника, смѣшаннаго съ сахаромъ и небольшимъ количествомъ корицы и намазываютъ на пирогъ, а сверху покрываютъ заранѣе приготовленнымъ кремомъ. Кремъ приготовляютъ изъ 4 желтковъ, 10 лот. масла, 10 лот. муки, 1/4 бут. сливокъ и стертой съ 1 лимона цедрой; все это надо уварить на слабомъ огнѣ, часто помѣшивая въ густую, прозрачную массу; когда масса начнетъ отставать отъ кастрюли, ее выкладываютъ на блюдо и даютъ остыть; послѣ чего растираютъ добѣла 4 желтка съ 1/2 ф. сахару, смѣшиваютъ съ простывшей массой, прибавляютъ взбитые бѣлки, и кладутъ кремъ на крыжовникъ. Пирогъ ставятъ снова въ печь на 20 мин. и даютъ зарумяниться до свѣтло-коричневаго цвѣта. Такой пирогъ можно приготовить съ другими ягодами: вишней, земляникой и малиной, только ягоды надо посыпать сперва толстымъ слоемъ сахара и дать постоять нѣкоторое время; затѣмъ соку даютъ стечь съ ягодъ и тогда кладутъ ихъ на пирогъ, края котораго украшаютъ сваренными въ сахарѣ фруктами.

№ 58. Пирогъ съ вишнями.

3/4 ф. хорошо вымоченнаго масла мѣшаютъ добѣла и кладутъ въ него 3 желтка, стертую съ 1 лимона цедру и

1 ф. сахару. Растеревъ все вмѣстѣ, какъ можно лучше, примѣшиваютъ 1 рюмку сливокъ, 1 рюмку рома и 1 ф. хорошей муки и ставятъ тѣсто въ холодное мѣсто, пока не понадобится для раскатыванія. Для пирога тѣсто раскатываютъ въ 1/4 дюйма толщиной, кладутъ на большую круглую сковороду и пекутъ въ умѣренномъ жару до половины готовности. Очищенныя отъ косточекъ вишни надо уже заранѣе густо посыпать сахаромъ и дать постоять до употребленія.—Для крема берутъ 6 желтковъ, растираютъ ихъ съ 2 ф. сахару и перемѣшиваютъ со стертой съ 1 лимона цедрой, 1 ф. самой густой сметаны, 2 полными стол. лож. муки и 6 взбитыми бѣлками. Полуиспекшійся пирогъ покрываютъ толстымъ слоемъ вишень, безъ соку, обливаютъ кремомъ и пекутъ 1/2 часа въ хорошемъ жару, подставивъ подъ листъ другой опрокинутый листъ. Пирогъ долженъ зарумяниться до свѣтло-коричневаго цвѣта. Разрѣзавъ на любые куски, посыпаютъ сахаромъ и подаютъ на столъ.

№ 59. Пирогъ съ черникой.

1/4 ф. масла растираютъ добѣла, перемѣшиваютъ какъ можно лучше съ 8 желтками и 1/2 ф. мелкаго сахару, прибавляютъ 1/4 бут. воды, 1 ф. густой сметаны, 5 полныхъ ст. лож. хорошей муки и 2 ф. перебранной черники. Вымѣшавъ все, какъ можно лучше, прибавляютъ взбитые бѣлки. На приготовленный уже извѣстнымъ образомъ листъ кладутъ пирогъ и, поставивъ въ печь, зарумяниваютъ до свѣтло-коричневаго цвѣта. Передъ подачей на столъ, разрѣзаютъ на любые куски и посыпаютъ сахаромъ. Вмѣсто черники, можно взять лѣсную землянику, малину или вычищенную вишню, только ихъ надо сперва густо посыпать сахаромъ, дать постоять, а затѣмъ дать ягодамъ обтечь и тогда уже употреблять въ дѣло.

№ 60. Бисквитные караваи.

20 лот. сахара растираютъ добѣла съ 4 желтками, прибавляютъ, постепенно, 6 стол. лож. сливокъ и перемѣшиваютъ со стертой съ 1 лимона цедрой, 1 ф. муки, 1/2 ф. растоплен-

наго масла и 4 цѣльными яйцами. Изъ тонко раскатаннаго тѣста выкалываютъ маленькими формами круглыя пирожныя и пекутъ ихъ на листѣ до свѣтло-желтаго цвѣта.

№ 61. Англійскій тортъ съ мадерой.

6 цѣльныхъ яицъ растираютъ добѣла съ 1/2 ф. сахару, прибавляютъ 1/2 ф. самой лучшей муки, сокъ и стертую съ одного лимона цедру, большую чашку растопленнаго, очищеннаго, остывшаго масла, рюмку мадеры и на концѣ ножа двууглекислой соды. Хорошо перемѣшанную массу кладутъ въ форму, смазанную масломъ и посыпанную сухарями, и пекутъ въ умѣренномъ жару. Такой тортъ подаютъ къ чаю и шоколаду.

№ 62. Ванильное пирожное.

Промываютъ какъ можно лучше 1 ф. стараго, желтаго, вымоченнаго масла и, обсушивъ, растираютъ добѣла деревянною ложкой, примѣшиваютъ попеременно 8 желтковъ и 1 ф. мелкаго сахару (прибавляютъ по желтку каждыя 10 минутъ), и кромѣ того еще 1/2 палки ванили, истолченной въ порошокъ. Когда масса будетъ хорошо перемѣшана прибавляютъ 1 ф. просѣянной картофельной муки и осторожно примѣшиваютъ 6 взбитыхъ бѣлковъ. Массу раскладываютъ какъ можно ровнѣе на приготовленный (какъ было указано раньше) листъ и пекутъ въ горячей печи до золотистаго цвѣта.

№ 63. Макароны (миндальное пирожное).

Толкутъ, какъ можно мельче, прибавивъ немного воды, 1 ф. сладкаго миндаля съ 3 шт. горькаго, 3 яйца растираютъ добѣла съ 1 ф. мелкаго сахару, кладутъ истолченный миндаль (который надо сначала высушить на бумагѣ въ печи и остудить) и раскатываютъ тѣсто въ мелкомъ сахарѣ. Надѣлавъ пирожныхъ величиною съ орѣхъ, укладываютъ ихъ на листъ, вымазанный масломъ, и пекутъ въ полуостывшей печкѣ до свѣтло-желтаго цвѣта; пирожному даютъ остыть на листѣ.

№ 64. Макароны.

Съ небольшимъ количествомъ розовой воды толкутъ очень мелко 1 ф. очищеннаго сладкаго и 3 шт. горькаго миндаля; затѣмъ кладутъ въ кастрюлю вмѣстѣ съ 1 ф. мелкаго сахара и 4 бѣлками, и вымѣшиваютъ массу на огнѣ до тѣхъ поръ пока она не сдѣлается горячей, не дозволяя ей кипѣть ни въ какомъ случаѣ. Изъ остывшаго тѣста дѣлаютъ пирожныя величиною съ орѣхъ и пекутъ до свѣтло-коричневаго цвѣта на листѣ, смазанномъ холоднымъ масломъ.

№ 65. Макроны.

4 бѣлка взбиваютъ въ густую пѣну съ 1 ф. мелкаго сухого сахару и перемѣшиваютъ съ 1 ф. сладкаго и 3 шт. горькаго миндаля и цедрой съ $1/2$ лимона. Изъ тѣста, раскатаннаго съ мелкимъ сахаромъ, дѣлаютъ пирожное величиною съ орѣхъ и пекутъ въ самомъ умѣренномъ жару, до свѣтло-желтаго цвѣта. Пирожное снимаютъ съ листа только когда остынетъ совершенно.

№ 66. Заварные макронники.

Даютъ вскипѣть нѣсколько разъ 1 ф. мелкаго сахару съ 2—3 лож. холодной воды, прибавляютъ 1 ф. вычищеннаго мелко-истолченнаго сладкаго и 3 шт. горькаго миндаля и, поставивъ кастрюлю на уголья, вымѣшиваютъ до тѣхъ поръ пока масса не начнетъ отставать отъ кастрюли; тогда выкладываютъ на блюдо и даютъ остыть. Холодную массу перемѣшиваютъ съ 2—3 взбитыми бѣлками и, раскатавъ съ сахаромъ, дѣлаютъ макронники, величиною съ орѣхъ, и пекутъ до свѣтло-желтаго цвѣта на листѣ, смазанномъ холоднымъ масломъ.

№ 67. Миндальныя кольца.

Вычиствивъ 1 ф. сладкаго и 4 шт. горькаго миндаля кладутъ на часъ въ холодную воду. Когда сдѣлается мягкимъ, его вытираютъ досуха. Сначала каждую миндалинку разрѣ-

заютъ въ длину на 3 части, а затѣмъ перерѣзаютъ на самыя узенькія полоски и, накрывъ, чтобы онѣ не сохли, отставляютъ въ сторону. Между тѣмъ взбиваютъ въ густую пѣну 5 бѣлковъ съ 1½ ф. сахарной пудры, прибавляютъ цедру съ ½ лимона и перемѣшиваютъ съ нарѣзаннымъ миндалемъ. На листѣ, смазанномъ холоднымъ масломъ, дѣлаютъ при помощи сахара маленькіе вѣнчики и пекутъ въ умѣренномъ жару, чтобы были нѣжнаго свѣтло-желтаго цвѣта.

№ 68. Красныя миндальныя колечки.

Приготовляютъ миндальныя кольца по рецепту № 67, даютъ имъ зарумяниться въ печи до свѣтло-коричневаго цвѣта и мелко толкутъ въ ступкѣ; взбиваютъ въ густую пѣну 5 желтковъ съ 1 ф. просѣяннаго мелкаго сахара, примѣшиваютъ немного мелко-истолченной ванили, сокъ изъ ½ лимона и мелко-истолченный миндаль. Надѣлавъ снова миндальныхъ колецъ (какъ было уже описано) сушатъ ихъ въ печи.

№ 69. Тоже самое.

Чистятъ 1 ф. сладкаго и 4 шт. горькаго миндаля, кладутъ на 1 часъ въ воду, вытираютъ досуха, разрѣзаютъ въ длину сначала на 3 части, а затѣмъ на самыя узкія полоски и тотчасъ же высыпаютъ на листъ, покрытый бѣлой бумагой и ставятъ въ очень горячую печь. Ихъ надо мѣшать все время, чтобы ни пригорѣли. Какъ только миндаль сдѣлается горячимъ, всыпаютъ, непереставая мѣшать, 2 ст. лож. мелкаго сахару и, когда сдѣлается золотистаго цвѣта, вынимаютъ изъ печи и даютъ остыть. Въ 5 взбитыхъ бѣлковъ прибавляютъ 1 ф. мелкаго просѣяннаго сахара и стертую на кусочекъ сахара цедру съ 1 лимона, а также и сокъ. Когда масса будетъ очень хорошо взбита, примѣшиваютъ миндаль и дѣлаютъ, какъ было сказано въ предыдущемъ №, маленькія колечки, которыя пекутъ въ умѣренномъ жару до свѣтло-желтаго цвѣта. Эти кольца можно испечь на подкладкѣ изъ разсыпчатаго тѣста.

№ 70. Красныя миндальныя лепешки.

Вычистивъ $1/2$ ф. сладкаго и 2 шт. горькаго миндаля мелко рубятъ на доскѣ и на чистомъ листѣ прогрѣваютъ въ очень жаркой печи, все время мѣшая, затѣмъ прибавляютъ 1 ст. лож. очень мелкаго сахара и, какъ только миндаль сдѣлается золотистаго цвѣта, тотчасъ же вынимаютъ изъ печи и даютъ остыть. 3 взбитыхъ бѣлка смѣшиваютъ съ $1/2$ ф. мелкаго сахару, со стертой на сахаръ съ 1 лимона цедрой, сокомъ изъ $1/2$ лимона, остывшимъ миндалемъ и полной ст. ложкой просѣянной картофельной муки. Хорошо перемѣшанное тѣсто берутъ чайной ложкой, кладутъ такъ, чтобы не прикасались другъ къ другу, на листъ, смазанный холоднымъ масломъ, и пекутъ въ полутеплой печкѣ до свѣтло-желтаго цвѣта. Такія лепешки подаютъ къ мороженому или вину.

№ 71. Миндальныя лепешки съ шоколадомъ.

Приготовляютъ тѣсто, какъ въ № 70, только безъ цедры и лимоннаго сока, вмѣсто которыхъ кладутъ $1/8$ ф. очень мелко-натертаго шоколада. Тѣсто кладутъ чайной ложечкой на листъ, смазанный холоднымъ масломъ и пекутъ въ полуостывшей печки, подаютъ къ мороженому и желе.

№ 72. Миндальное пирожное съ лимонной цедрой.

Мелко рубятъ на доскѣ $1/4$ ф. очищеннаго, сладкаго миндаля и сушатъ въ печи на листѣ, покрытомъ бумагой. Какъ только миндаль приметъ легкій желтый оттѣнокъ, его вынимаютъ и даютъ остыть. Между тѣмъ хорошо взбиваютъ 2 яйца съ $1/4$ ф. сахару, прибавляютъ 2 куска мелко-истолченнаго сахару, отертыхъ о лимонную цедру, остывшій миндаль и десертную лож. муки и пекутъ мелкое пирожное, какъ было описано въ предыдущемъ №. Подаютъ къ шоколаду, вину, желе или мороженому.

№ 73. Миндальное пирожное съ шоколадомъ.

Приготовляютъ тѣсто, какъ въ № 71. и кладутъ немного толченой ванили и плитку мелко-натертаго шоколада. Изъ

хорошо вымѣшаннаго тѣста, пекутъ мелкое пирожное, какъ было уже описано выше. Подаютъ къ вину или мороженому.

№ 74. Шоколадныя лепешки.

На блюдѣ взбиваютъ въ густую пѣну $^{3}/_{4}$ ф. сахарной пудры съ 4 бѣлками, примѣшиваютъ $^{1}/_{2}$ ф. мелко-натертаго шоколада и чайной ложечкой выкладываютъ тѣсто на листъ, смазанный холоднымъ масломъ и сушатъ въ полуостывшей печи. Подаютъ къ сливочному мороженому.

№ 75. Лимонныя лепешки.

4 бѣлка, стертую съ лимона цедру и $1^{1}/_{4}$ ф. сахарной пудры взбиваютъ въ самую густую пѣну и чайн. лож. выкладываютъ массу комочками, величиною съ лѣсной орѣхъ, на смазанный холоднымъ масломъ листъ и сушатъ въ полуостывшей печи. Массу надо класть на нѣкоторомъ разстояніи другъ отъ друга. Можно не класть лимонной цедры, а смѣшать бѣлки съ мелко-нарѣзанной обсахаренной лимонной коркой, фисташками и миндалемъ и сдѣлать лепешечки, какъ сказано выше.

№ 76. Меренги.

Въ холодномъ мѣстѣ взбиваютъ, какъ можно лучше 14 самыхъ свѣжихъ бѣлковъ, прибавляютъ 14—16 десертныхъ лож. мелкаго сахару и продолжаютъ взбивать еще 10—15 мин. Бумажную воронку съ обрѣзаннымъ внизу концомъ наполняютъ пѣной и, придерживая воронку сверху, выдавливаютъ пѣну въ видѣ колецъ, изъ которыхъ первое должно быть шириною въ ладонь, а толщиною въ палецъ, а послѣдующія должны постепенно суживаться къ верху, причемъ внутренность должна оставаться пустою. Выдавливаютъ безе на смазанный холоднымъ масломъ листъ. Ихъ нужно не печь, а только высушить въ полуостывшей печкѣ. Передъ самой подачей, меренги наполняютъ мороженымъ, взбитыми сливками или какимъ-нибудь кремомъ безъ желатина и, сложивъ парами, подаютъ на блюдѣ, покрытомъ пирожной бумагой.

№ 77. Тортъ изъ безе.

Взбивъ бѣлки, какъ было сказано въ № 76, выкладываютъ пхъ столов. лож. на листъ, смазанный холоднымъ масломъ, и даютъ высохнуть въ чуть теплой печкѣ. На покрытое бумагой блюдо кладутъ попеременно рядъ безе, а затѣмъ слой взбитыхъ сливокъ въ 1 дм. толщиною (приготовленныхъ изъ самыхъ густыхъ сливокъ, небольшого количества сахара, ванили, рюмки мараскина или сока изъ одного лимона), укладывая такимъ образомъ, чтобы ряды кверху постепенно суживались и закончились остріемъ. Оставшіяся взбитые сливки бумажной воронкой выдавливаютъ на тортъ различными фигурами и затѣмъ украшаютъ сваренными въ сахарѣ крыжовникомъ и земляникой (ягоды должны быть безъ сока), края обкладываютъ зелеными листьями и тотчасъ же подаютъ на столъ съ малиновымъ или земляничнымъ мармеладомъ или другимъ какимъ-либо хорошимъ вареньемъ. — Такой тортъ можно приготовить въ видѣ плоской формы, только изъ 2-хъ рядовъ безе и взбитыхъ сливокъ и украсить его сверху взбитыми сливками, сваренными въ сахарѣ плодами или желе.

№ 78. Безе къ мороженному.

Густо взбитые бѣлки, приготовленные какъ въ № 76, (которые, если желаютъ, то могутъ смѣшать съ 2 кусками истолченнаго сахару, стертаго о цедру съ 1 лимона или же съ небольшимъ количествомъ натертаго шоколада), выдавливаютъ въ видѣ маленькихъ круглыхъ лепешечекъ сквозь бумажную воронку на листъ, смазанный холоднымъ масломъ и сушатъ въ самомъ легкомъ жару. Лепешечки можно сохранять въ сухомъ мѣстѣ, только онѣ должны быть хорошо закрыты.

№ 79. Трубочки со взбитыми сливками.

¼ бут. хорошо взбитыхъ самыхъ густыхъ сливокъ смѣшиваютъ съ кускомъ истолченной ванили въ 1 дюймъ длиною, 1 стол. ложкой сахару и 2 полными стол. лож. лучшей муки.

которую слѣдуетъ подсыпать по 1/2 ложки, потому что если всыпать сразу большое количество, то опадутъ бѣлки. Затѣмъ массу ставятъ въ холодное мѣсто. Состоящую изъ 2-хъ частей форму, смазываютъ воскомъ и, вливъ въ нее столовую ложку приготовленныхъ взбитыхъ сливокъ, тотчасъ же захлопываютъ и пекутъ на горячей плитѣ минуты двѣ, подрумянивая тѣсто съ обѣихъ сторонъ. Горячее пирожное свертываютъ трубочкой и кладутъ, чтобы остыло, тогда наполняютъ сливками взбитыми съ небольшимъ количествомъ ванильнаго сахара. Подаютъ на столъ съ какимъ-нибудь хорошимъ вареньемъ.

№ 80. Пирожное со взбитыми сливками.

Растираютъ добѣла 1/4 фун. самаго мелкаго сахару съ 2 цѣльными яйцами и стертой съ 1 лимона цедрой и смѣшиваютъ съ 1/4 ф. растопленнаго, очищеннаго и затѣмъ остуженнаго масла, 1/8 ф. муки и 1/8 ф. мелко истолченнаго миндаля. Тѣсто вымѣшиваютъ на столѣ, нарѣзаютъ квадратиками и выкладываютъ ими низъ и бока маленькихъ формъ, смазанныхъ холоднымъ масломъ и посыпанныхъ сухарями. Выступившіе поверхъ формы углы тѣста срѣзаютъ прочь, а тѣсто смазываютъ разболтаннымъ яйцомъ, ставятъ форму на листъ и пекутъ въ хорошемъ жару до свѣтло-коричневаго цвѣта. Когда пирожныя слегка остынутъ ихъ вынимаютъ изъ формъ и даютъ совершенно остыть. Затѣмъ наполняютъ взбитыми сливками, приготовленными съ небольшимъ количествомъ ванильнаго сахара и земляничнымъ или малиновымъ мармеладомъ, ставятъ плотно другъ около друга на покрытое бумагой блюдо и подаютъ на столъ.

Другой способъ приготовленія этого пирожнаго заключается въ томъ, что на разрѣзанное четырехугольными кусками, средней величины, тѣсто, кладутъ по 1 ложкѣ яблочнаго или сливнаго мармелада и, защипавъ вмѣстѣ всѣ 4 конца, смазываютъ яйцомъ, посыпаютъ толченымъ миндалемъ и пекутъ въ умѣренномъ жару до свѣтло-коричневаго цвѣта. Такіе пирожки можно приготовить съ начинкой изъ шоколада, описанной въ слѣдующемъ №.

№ 81. Шоколадная начинка.

Растираютъ добѣла 6 желтковъ съ 1/2 ф. мелкаго сахару, прибавляютъ плитку натертаго шоколада, 1/4 бут. густыхъ сливокъ, 2 стол. ложки муки, 1 рюмку вина и цедру, стертую съ 1 лимона; все это вымѣшиваютъ на слабомъ огнѣ въ кастрюлѣ въ густой кремъ. Давъ остыть, примѣшиваютъ 6 взбитыхъ бѣлковъ.

№ 82. Миндальное пирожное со взбитыми сливками.

Толкутъ очень мелко 1 ф. очищеннаго сладкаго и 4 шт. горькаго миндаля. Растираютъ добѣла 7 желтковъ съ 1 ф. мелкаго сахару и со стертой съ 1 лимона цедрой, прибавляютъ истолченный миндаль и 1 ф. муки и, подсыпавъ немного сахару, раскатываютъ тѣсто на куски, величиною съ грецкій орѣхъ. Эти куски укладываютъ въ маленькія, приготовленныя какъ въ рецептѣ № 80, формы и, обрѣзавъ выступавшіе концы, пекутъ въ довольно горячей печи до свѣтло-коричневаго цвѣта Когда остынутъ, кладутъ на покрытое бумагой блюдо, наполняютъ взбитыми сливками, приготовленными по рецепту № 77, только безъ фруктоваго мармелада и украшаютъ земляникой или крыжовникомъ.

№ 83. Миндальныя раковины.

Растираютъдо бѣла 3/4 ф. хорошаго, чисто промытаго масла, размѣшиваютъ съ 3/4 ф. мелкаго сахару и 2 желтками, а затѣмъ мѣшаютъ все вмѣстѣ съ 3/4 ф. очищеннаго, мелко истолченнаго сладкаго и 4 шт. горькаго миндаля, цедрой стертой съ 1 лимона и 3/4 ф. муки. Тѣсто ставятъ въ холодное мѣсто, чтобы оно было тверже, затѣмъ разминаютъ руками въ лепешки, величиною съ грецкій орѣхъ, кладутъ ихъ въ маленькія круглыя формочки (приготовленныя какъ уже было описано выше), срѣзаютъ выступившіе концы и пекутъ въ легкомъ жару, чтобы были свѣтло-коричневаго цвѣта. Когда слегка остынутъ вынимаютъ ихъ изъ формочекъ и даютъ совершенно простыть, послѣ чего наполняютъ заранѣе взбитыми

сливками и украшаютъ сверху фруктами, сваренными въ сахарѣ. Для наполненія формочекъ взбиваютъ съ сахаромъ 1/2 бут. самыхъ густыхъ сливокъ и вливаютъ въ нихъ рюмку мараскина или рома.

№ 84. Песочное пирожное съ миндальной начинкой.

1 ф. хорошаго, желтаго, основательно промытаго масла, растираютъ добѣла и вымѣшиваютъ съ 2 желтками, 3/4 ф. мелкаго сахару, цедрой, стертой съ 1 лимона и 1 ф. муки; приготовленное тѣсто ставятъ на холодъ. Затѣмъ раскатаннымъ тѣстомъ выкладываютъ маленькія приготовленныя формочки, наполняютъ заранѣе приготовленнымъ миндальнымъ кремомъ и пекутъ въ легкомъ жару, чтобы были свѣтло-коричневаго цвѣта. Передъ подачей на столъ пирожное выкладываютъ на блюдо. Для миндальнаго крема берутъ 3/4 ф. миндалю нечищеннаго, а только перетертаго полотенцемъ, натираютъ на мелкой теркѣ, а кончики оставшіеся нестертыми толкутъ въ ступкѣ; 5 бѣлковъ взбиваютъ съ 1 фун. мелкаго сахара, перемѣшиваютъ съ 2 стол. ложками розовой воды, 2 ложки хорошей муки и съ мелко натертымъ миндалемъ. Въ пирожное можно положить вмѣсто миндальнаго крема яблочный мармеладъ, который кипятятъ съ прибавкою небольшаго количества вина. Формы выкладываютъ песочнымъ тѣстомъ, дѣлаютъ къ нимъ крышечки изъ тонко раскатаннаго тѣста и, смазавъ яйцомъ, пекутъ въ легкомъ жару, чтобы были свѣтло-коричневаго цвѣта.

№ 85. Жареный миндаль.

1 ф. сладкаго миндаля перетираютъ чистымъ полотенцемъ, чтобы ни осталось ни капли пыли. 2 ф. сахару кипятятъ въ 3/4 бут. воды. Когда сахаръ вскипитъ нѣсколько разъ, отливаютъ половину, а въ оставшійся сиропъ всыпаютъ миндаль, и часто помѣшивая даютъ выкипѣть сиропу и высыпаютъ миндаль на блюдо; остудивъ варятъ вторично въ оставшемся сиропѣ, въ который надо прибавить 2 чайныя ложки корицы. Миндаль долженъ совершенно покрыться сахаромъ.

№ 86. Марципаны, покрытые глазурью изъ грецкихъ орѣховъ.

Приготовляютъ тѣсто по рецепту № 2 и полуостывшее раскатываютъ кусками величиною въ грецкій орѣхъ и также ставятъ въ холодное мѣсто. Между тѣмъ приготовляютъ слѣдующую глазурь: растворяютъ $^1/_2$ ф. сахару въ 2 бут. воды и даютъ нѣсколько разъ вскипѣть. $^1/_8$ ф. сахарной пудры мѣшаютъ въ стаканѣ въ продолженіе 10—15 м. съ 2 стол. ложками марсалы и выливаютъ въ кипящій сиропъ, послѣ чего ему не даютъ уже болѣе кипѣть. $^1/_2$ ф. очищенныхъ грецкихъ орѣховъ мелко толкутъ въ ступкѣ, прибавляя понемногу розовой воды, протираютъ сквозь рѣдкую салфетку и тоже кладутъ въ горячій сахарный сиропъ. Приготовленное тѣсто обмакиваютъ въ горячій сиропъ, кладутъ на блюдо покрытое бумагой, не слишкомъ близко другъ отъ друга и даютъ высохнуть въ тепломъ мѣстѣ.

№ 87. Песочное пирожное.

1 ф. желтаго, стараго, хорошо вымытаго масла растираютъ добѣла и перемѣшиваютъ съ 2 желтками и $^1/_4$ ф. мелкаго сахара; затѣмъ прибавляютъ $^1/_2$ ф. очищеннаго, сладкаго и 4 шт. горькаго, мелко-истолченнаго миндаля и 1 ф. муки и хорошо вымѣсивъ тѣсто ставятъ въ холодное мѣсто. Холодное тѣсто раскатывается гораздо легче. Изъ раскатаннаго тѣста вырѣзаютъ острой формой пирожныя, смазываютъ ихъ яйцомъ, кладутъ на листъ смазанный масломъ и пекутъ въ умѣренномъ жару, до свѣтло-желтаго цвѣта.

№ 88. Еще песочное пирожное.

$1^1/_4$ ф. хорошо вымоченнаго, растертаго добѣла масла, смѣшиваютъ съ 4 желтками, 1 ф. мелкаго сахару, а если желаютъ то еще съ цедрой стертой съ 1 лимона и 1 ф. хорошей, сухой муки. Вымѣшанное тѣсто ставятъ въ холодное мѣсто, затѣмъ раскатываютъ и дѣлаютъ мелкое пирожное какъ въ рецептѣ № 84. Пекутъ въ умѣренномъ жару до свѣтло-желтаго цвѣта.

№ 89. Хворостъ.

Приблизительно 20 (т. е. чтобы былъ полный стаканъ выбитыхъ желтковъ) желтковъ растираютъ добѣла съ 1 ф. мелкаго сахару, кладутъ цедру, стертую съ $^1/_2$ лимона, вливаютъ $^1/_4$ бут. густыхъ сливокъ и всыпаютъ столько муки, чтобы тѣсто можно было хорошо раскатать на столѣ. Изъ раскатаннаго тѣста рѣзцомъ нарѣзаютъ косыя полоски въ 3 дюйма длиною и 1 дюймъ шириной, дѣлаютъ по серединѣ надрѣзъ въ 1 дюймъ и продѣваютъ сквозь него одинъ конецъ. Въ кастрюлѣ кипятятъ 2 ф. хорошаго, отстоявшагося масла и когда оно начнетъ сильно кипѣть кладутъ заразъ по 4—5 штукъ хвороста и подрумяниваютъ его съ обѣихъ сторонъ. Передъ тѣмъ какъ класть хворостъ въ масло, съ тѣста надо тщательно сдуть муку, иначе масло будетъ пѣниться; если масло окажется сильно зарумяненнымъ отъ кипяченья, то надо еще прибавить 1 ф. отстоявшагося масла. Готовый хворостъ кладутъ на пропускную бумагу, чтобы дать стечь излишку масла. Какъ только вынутъ готовый хворостъ изъ кастрюли, тотчасъ же на его мѣсто кладутъ свѣжій, чтобы масло не горѣло понапрасну.

№ 90. Стружки.

Растираютъ добѣла $^1/_4$ ф. сахару съ 4 яйцами и вымѣшиваютъ съ такимъ количествомъ муки, которое по вѣсу было равно 2 яйцамъ. На протертый воскомъ длинный листъ намазываютъ массу тонкимъ слоемъ, сглаживаютъ ее сверху ножемъ и пекутъ въ легкомъ жару, слегка зарумянивая. Горячее пирожное нарѣзаютъ полосками въ $1^1/_2$ дюйма шириною и тотчасъ обвертываютъ змѣйкой вокругъ гладко оструганной деревянной палочки въ палецъ толщиною. Когда остынутъ снимаютъ съ палочки. Такимъ образомъ онѣ пріобрѣтаютъ видъ стружекъ.

№ 91. Миндальныя стружки.

Натираютъ на теркѣ $^1/_2$ ф. очищеннаго сладкаго миндаля, а кончики, которые нельзя стереть, мелко толкутъ въ ступкѣ;

послѣ чего все перемѣшиваютъ съ 1/4 ф. просѣяннаго сахара, 2 бѣлками, сокомъ и цедрой стертой изъ одного лимона. Полученную густую массу намазываютъ на листъ, протертый масломъ, подсушиваютъ въ печи, а затѣмъ поступаютъ какъ было сказано въ предыдущемъ №. Такія стружки подаются къ мороженому, крему и т. п.

№ 92. Лепешечки, облитыя шоколадомъ.

1 ф. сахару растираютъ добѣла съ 12 желтками, примѣшиваютъ 1 ф. пшеничной муки, взятой пополамъ съ картофельной, стертую съ 1 лимона цедру и напослѣдокъ осторожно перемѣшиваютъ съ 12 взбитыми бѣлками и кладутъ тѣсто чайной ложкой на листъ, смазанный холоднымъ масломъ. Лепешечки пекутъ въ печи короткое время и, вынувъ, складываютъ попарно, перекладывая какимъ-нибудь мармеладомъ, а затѣмъ обмакиваютъ въ шоколадную глазурь.

№ 93. Маленькіе заварные бисквиты.

Взбиваютъ какъ можно лучше 8 цѣльныхъ яицъ съ 3/4 ф. сахару и цедрой, стертой съ 1 лимона; въ кастрюлю съ кипящею водою ставятъ другую кастрюлю со взбитыми яйцами и на слабомъ огнѣ мѣшаютъ до тѣхъ поръ пока они не обратятся въ густую массу, тогда снимаютъ кастрюлю съ огня, всыпаютъ 1/4 ф. муки и бьютъ массу до полнаго охлажденія, послѣ чего выливаютъ въ бумажную воронку и выдавливаютъ на листъ, смазанный холоднымъ масломъ, въ видѣ маленькихъ продолговатыхъ бисквитовъ. Пекутъ въ умѣренномъ жару, складываютъ попарно, положивъ между мармелада и обмакиваютъ въ шоколадную глазурь.

№ 94. Маленькіе шоколадные бисквиты.

6 желтковъ растираютъ добѣла съ 3/4 ф. мелкаго сахара, примѣшиваютъ 1/4 ф. мелко натертаго шоколада и 1—2 ст. ложки лучшей муки и осторожно перемѣшиваютъ со взбитыми бѣлками. Приготовленныя изъ бумаги маленькія продолговатыя формы смазываютъ масломъ, посыпаютъ толчеными сухарями,

наполняютъ готовой массой, и на листѣ ставятъ въ печь. Пекутъ въ самомъ легкомъ жару. Готовые бисквиты вынимаютъ изъ формъ и даютъ совершенно остыть. Подаютъ къ мороженому, крему и взбитымъ сливкамъ.

№ 95. Маленькіе бисквиты.

Отдѣливъ отъ 12 яицъ бѣлки ставятъ ихъ до употребленія въ холодное мѣсто, а желтки растираютъ добѣла съ 3/4 ф. мелкаго сахара, кладутъ немного истолченной ванили, 3 ложки картофельной и 3 ложки пшеничной муки, затѣмъ примѣшиваютъ взбитые бѣлки и пекутъ въ маленькихъ бумажныхъ формахъ, какъ было описано въ № 94. Бисквиты складываютъ попарно и подаютъ къ шоколаду.

№ 96. Лепешки.

Взбиваютъ 8 яицъ съ 3/4 ф. сахару, прибавляютъ 2 лота очищеннаго, сладкаго мелко истолченнаго миндаля, цедру стертую съ 1 лимона, подмѣшиваютъ столько муки, чтобы получилось нѣсколько густое тѣсто и, сдѣлавъ лепешечки, кладутъ ихъ чайной ложкой на приличномъ разстояніи другъ отъ друга на смазанный масломъ листъ и пекутъ въ довольно горячей печи. Въ стеклянной банкѣ лепешечки сохраняются очень хорошо.

№ 97. Сахарныя лепешечки.

Растираютъ добѣла 20 ложекъ хорошаго вымоченнаго масла, прибавляютъ 3 желтка, 2 цѣльныхъ яйца, 3/4 ф. сахару, цедру, стертую съ 1 лимона, 3/4 ф. муки и, вымѣсивъ тѣсто, берутъ его чайной ложкой и кладутъ не близко другъ отъ друга на листъ, смазанный масломъ. Пекутъ въ умѣренномъ жару до свѣтло-коричневаго цвѣта.

№ 98. Сахарныя лепешечки въ другомъ родѣ.

Въ 3/4 ф. хорошаго промытаго масла, растертаго добѣла, кладутъ 6 желтковъ, 3 цѣльныхъ яйца, 1 ф. мелкаго сахара и цедру, стертую съ 1 лимона; когда будетъ хорошо перемѣ-

шано, прибавляютъ 1 ф. хорошей муки и чайной ложкой кладутъ тѣсто на листъ, смазанный масломъ. Пекутъ лепешки въ умѣренномъ жару.

№ 99. Миндальныя лепешки.

$^3/_4$ ф. хорошаго, вымытаго масла стертаго добѣла, перемѣшиваютъ съ 3 цѣльными яйцами, $^3/_4$ ф. мелкаго сахара, небольшимъ количествомъ истолченой ванили или натертой лимонной цедры и какъ только все будетъ хорошо растерто, прибавляютъ $^3/_4$ ф. очищеннаго, мелко истолченаго миндаля и $^3/_4$ ф. муки и перемѣшиваютъ все вмѣстѣ какъ можно лучше. Тѣсто кладутъ чайной ложкой на листъ, смазанный масломъ и пекутъ въ легкомъ жару, слегка подрумянивая.

№ 100. Миндальныя лепешки въ другомъ родѣ.

Растираютъ добѣла $^3/_4$ ф. сахару съ 6 цѣльными яйцами и перемѣшиваютъ съ $^1/_2$ ф. мелко истолченнаго сладкаго миндаля, $^1/_2$ ф. хорошей муки и небольшимъ количествомъ истолченной ванили; напослѣдокъ прибавляютъ еще 2 столовыя ложки растопленнаго масла и пекутъ лепешки величиною съ орѣхъ.

№ 101. Ванильныя лепешки.

$^3/_4$ ф. сахару толкутъ съ $^1/_4$ палочкой ванили и растираютъ добѣла съ 7 цѣльными яйцами; затѣмъ прибавляютъ столько муки, чтобы тѣсто не расплывалось, и чайной ложкой кладутъ лепешки на нѣкоторомъ разстояніи другъ отъ друга на листъ, смазанный масломъ. Пекутъ въ умѣренномъ жару, слегка подрумянивая. Въ стеклянной банкѣ лепешки могутъ продержаться весьма долго.

№ 102. Орѣшки.

Растираютъ добѣла 4 яйца съ 1 ф. мелкаго сахара, прибавляютъ 3 — 4 истолченыхъ гвоздики и прибавляютъ ровно столько муки, чтобы тѣсто было не густое, но вмѣстѣ съ тѣмъ его можно было бы хорошо раскатать въ 1 палецъ толщиной.

тѣсто нарѣзаютъ кусками, величиною съ орѣхъ, скатываютъ шарики и пекутъ на листѣ, смазанномъ масломъ, въ умѣренномъ жару, слегка подрумянивая. Вмѣсто гвоздики можно положить 1/4 палки истолченной ванили или цедру, стертую съ 1/2 лимона.

№ 103. Лимонныя лепешечки.

8 цѣльныхъ яицъ растираютъ добѣла съ 3/4 ф. мелкаго сахару, цедрой, стертой съ 1 лимона и такимъ количествомъ муки, чтобы тѣсто не расплывалось. Тѣсто кладутъ чайной ложкой на листъ, смазанный холоднымъ масломъ и пекутъ въ легкомъ жару, слегка зарумянивая.

№ 104. Миндальныя лепешки.

1/2 ф. хорошаго, какъ слѣдуетъ промытаго, растертаго добѣла масла размѣшиваютъ съ 5 желтками, 2 цѣльными яйцами и 3/4 ф. самаго мелкаго сахару. Когда масса сдѣлается легкой и очень пышной, ее перемѣшиваютъ съ цедрой, стертой съ 1/2 лимона, 3/4 ф. вычищеннаго, мелко истолченнаго сладкаго миндаля и 3/4 ф. хорошей муки. Раскатанное тѣсто нарѣзаютъ кусками, величиною съ грецкій орѣхъ, дѣлаютъ плоскія лепешки, кладутъ ихъ на листъ, смазываютъ разболтаннымъ яйцомъ, посыпаютъ крупно истолченнымъ сахаромъ и пекутъ въ умѣренномъ жару, слегка зарумянивая.

№ 105. Шоколадныя лепешки.

1/2 ф. сахару толкутъ съ палочкой ванили въ 1/4 дюйма длиною и затѣмъ растираютъ добѣла съ 5 цѣльными яйцами, размѣшиваютъ съ 1/4 ф. очень мелко натертаго шоколада, 1/8 ф. мелко истолченнаго миндаля и 2 столовыми ложками растопленнаго масла. Чтобы тѣсто не разсыпалось, всыпаютъ еще 1—2 ложки муки и кладутъ его чайной ложкой на листъ, смазанный холоднымъ масломъ и пекутъ въ легкомъ жару, слегка подрумянивая.

№ 106. Англійскія лепешки.

$^1/_2$ ф. масла растираютъ добѣла съ 10 желтками, размѣшиваютъ съ $^3/_4$ ф. сахара, $^1/_8$ ф. мелко изрубленной обсахаренной лимонной корки, $^1/_8$ ф. мелко изрубленной померанцевой корки, сваренной въ сахарѣ, стертой съ 1 лимона цедрой и 10 ложками муки; тѣсто кладутъ чайной ложкой на листъ, смазанный масломъ и, слегка подрумяниваютъ маленькія лепешечки въ легкомъ жару.

№ 107. Сахарныя лепешечки.

6 желтковъ растираютъ добѣла съ $^1/_2$ ф. сахара и стертой съ 1 лимона цедрой, перемѣшиваютъ съ $^1/_2$ ф. муки, осторожно прибавляютъ взбитые бѣлки и, выливъ массу въ бумажную воронку, выдавливаютъ маленькія лепешки на листъ, смазанный холоднымъ масломъ, и пекутъ въ легкомъ жару, слегка зарумянивая.

№ 108. Карлсбадскіе сухари.

Размѣшиваютъ 8 яицъ съ $^3/_4$ ф. сахару и цедрой, стертой съ 1 лимона на маленькій кусокъ сахара, затѣмъ прибавляютъ 15 лотовъ очищеннаго, мелко истолченнаго, сладкаго миндаля, и перемѣшиваютъ съ $^1/_2$ ф. самой лучшей муки. Тѣсто кладутъ на смазанную масломъ сковороду и пекутъ въ умѣренно горячей печи. Когда остынетъ, нарѣзаютъ полосками и сушатъ ихъ въ печи, на листѣ, выложенномъ бумагой.

№ 109. Бисквиты.

Размѣшавъ въ кастрюлѣ 8 цѣльныхъ яицъ съ $^3/_4$ ф. сахару, ставятъ ее въ кипящую воду и бьютъ размѣшанную массу до тѣхъ поръ, на горячей плитѣ, пока сильно не загустѣетъ; снявъ кастрюлю съ плиты, даютъ остыть. Холодную массу смѣшиваютъ съ $^1/_4$ ф. муки и, выливъ въ бумажную воронку, выдавливаютъ на листъ, смазанный масломъ, маленькіе продолговатые бисквиты, которые пекутъ въ легкомъ жару, слегка зарумянивая. Подаютъ къ крему, къ чаю и т. п.

№ 110. Чайное пирожное.

Въ 1/2 ф. свѣжаго, растертаго добѣла масла прибавляютъ 1/4 бут. сливокъ и кусокъ дрожжей (величиною въ грецкій орѣхъ), размѣшанныхъ въ 2 ложкахъ молока. Затѣмъ вымѣшиваютъ съ 3/4 ф. муки и даютъ тѣсту подняться. 6 желтковъ растираютъ съ 1/4—1/2 ф. сахару, и перемѣшиваютъ вмѣстѣ съ истертою съ 1/2 лимона цедрой, 1/4 ф. муки и съ поднявшимся тѣстомъ. Изъ раскатаннаго тѣста дѣлаютъ мелкое тонкое печенье и, положивъ его на смазанный масломъ листъ, даютъ еще разъ подняться, смазываютъ яйцомъ, посыпаютъ миндалемъ и пекутъ, слегка подрумянивая, въ умѣренномъ жару.

№ 111. Крендельки къ кофе.

2 ф. муки вымѣшиваютъ съ 3/4 бут. теплаго молока (или сливокъ), въ которомъ былъ разведенъ кусокъ прессованныхъ дрожжей, величиною съ грецкій орѣхъ. Какъ только тѣсто поднимется, кладутъ 26 лот. растертаго добѣла масла, 1/2 ф. сахару, 2 желтка, 1 цѣльное яйцо и вымѣшиваютъ все вмѣстѣ, какъ можно лучше. Надѣлавъ кренделько́въ, раскатываютъ ихъ въ крупно истолченномъ сахарѣ, кладутъ на листъ, смазанный масломъ, даютъ еще разъ подняться и пекутъ въ умѣренномъ жару, чтобы были свѣтло-коричневаго цвѣта.

№ 112. Пирожное съ изюмомъ.

1/2 ф. масла растертаго добѣла, перемѣшиваютъ съ 3 цѣльными яйцами, 3/4 ф. сахару, цедрой стертой съ 1 лимона, 3/4 ф. кишмишу и 1 ф. муки; тѣсто ставятъ на 1 часъ въ холодное мѣсто, затѣмъ дѣлаютъ мелкое пирожное, смазываютъ его яйцомъ и пекутъ на листѣ, предварительно смазанномъ холоднымъ масломъ. Печь надо на легкомъ жару, слегка зарумянивая.

№ 113. Разсыпчатое чайное печенье.

1 ф. растертаго добѣла масла вымѣшиваютъ съ 3/4 ф. сахару, цедрой, стертой съ 1 лимона, 4 цѣльными яйцами,

4 желтками, 6 лож. сметаны и 1½ ф. муки; когда масса будетъ хорошо вымѣшана дѣлаютъ мелкое тонкое печенье, смазываютъ его яйцомъ и, пекутъ на листѣ, смазанномъ масломъ, въ умѣренномъ жару такъ, чтобы только слегка подрумянились.

№ 114. Мелкое англійское печенье.

½ ф. масла растираютъ добѣла, кладутъ сахаръ, постепенно прибавляютъ 8 желтковъ, ¼ ф. очищеннаго, истолченнаго сладкаго миндаля, ¼ ф. мелко нарѣзанной засахаренной лимонной корки, ¼ ф. перебранной коринки и ¾ ф. муки; когда все будетъ вымѣшано какъ можно лучше, прибавляютъ 8 взбитыхъ бѣлковъ и выливаютъ массу на смазанный масломъ листъ, чтобы пластъ былъ въ 1 дм. вышиной. Пекутъ, слегка подрумянивая, и, когда совершенно остынетъ, разрѣзаютъ на маленькіе куски.

№ 115. Мелкое печенье къ кофе.

8 желтковъ растираютъ добѣла съ ½ ф. сахару, смѣшиваютъ съ 1 маленькой чашкой растопленнаго масла, растираютъ добѣла, прибавляютъ ⅓ бут. сливокъ, цедру. стертую съ ½ лимона, и кусокъ прессованыхъ дрожжей, величиною съ грецкій орѣхъ, (дрожжи надо размѣшать въ ¼ бут. молока, затѣмъ всыпаютъ столько муки, чтобы получилось густое тѣсто, которое можно было бы хорошо раскатать. Надѣлавъ мелкаго тонкаго печенья, смазываютъ его желткомъ и пекутъ, зарумянивая.

№ 116. Обыкновенные пфеферкухенъ.

Кипятятъ, дочиста снимая пѣну, 2 ф. патоки и выливаютъ въ блюдо, чтобы остыла; 2 лота очищеннаго поташа разводятъ въ 1 рюмкѣ горячей воды, смѣшиваютъ съ холодной патокой, кладутъ 1 ст. лож. мелкой корицы, 1 чайн. ложку мелко истолченной гвоздики и ¼ бут. растопленнаго масла; затѣмъ всыпаютъ такое количество муки, чтобы образовалась густая масса, которую нужно сильно выбивать цѣлый часъ и дать постоять ночь. На слѣдующій день раскатываютъ тѣсто

въ $1/4$ дм. толщиною и острой формой вырѣзаютъ маленькіе пряники; смазавъ яйцомъ, пекутъ на листѣ, смазанномъ масломъ, слегка подрумянивая. Въ тѣсто можно прибавить 2 желтка, растертыхъ добѣла съ $1/4$ ф. сахару.

№ 117. Пфеферкухенъ, покрытые лимонной глазурью.

Приготовляютъ тѣсто, какъ въ № 116, только не такое густое, прибавляютъ въ него 2 желтка и 1 ложку молотаго миндаля, дѣлаютъ маленькіе пряники, кладутъ ихъ на сковороду, въ нѣкоторомъ разстояніи другъ отъ друга, пекутъ до готовности и, вынувъ изъ печки, даютъ остыть; затѣмъ покрываютъ протертой лимонной глазурью и ставятъ въ печь, чтобы подсохли.

№ 118. Пряники.

Кипятятъ, тщательно снимая пѣну, 2 ф. меду или 1 ф. меду и 1 ф. патоки и даютъ остыть; перемѣшиваютъ съ 2 большими чайными стаканами растопленнаго, отстоявшагося масла, 2 лот. очищеннаго остывшаго поташа, раствореннаго въ горячей водѣ, 1 лотомъ двууглекислой соды и 1 рюмкой рома, затѣмъ прибавляютъ 3 полныхъ стол. лож. истолченнаго сладкаго миндаля, 1 стол. лож. мелкой корицы, 2 стол. лож. мелконарѣзанной померанцевой корки, сваренной до мягкости, и 1 чайн. лож. мелко истолченной гвоздики; когда все будетъ вымѣшано какъ слѣдуетъ, кладутъ еще 6—8 бѣлковъ, взбитыхъ съ $3/4$ ф. мелкаго сахару, 10 зер. мелко истолченнаго кардамона, 1 стол. лож. мелко изрѣзанной лимонной корки и 3 ф. муки. Тѣсто надо выбивать до тѣхъ поръ, пока не начнутъ вскакивать пузыри, послѣ чего его оставляютъ на цѣлую ночь въ теплой комнатѣ. Тѣсто кладутъ ровной массой въ $1/2$ дюйма вышиной на листъ, посыпанный мукою, сверху украшаютъ половинками миндаля и пекутъ въ легкомъ жару. Чтобы узнать, поспѣли-ли пряники, втыкаютъ лучинку: если тѣсто не прилипаетъ къ ней и она вынется чистой, значитъ готовы. Холодное печенье намазываютъ заранѣе приготовленной глазурью и ставятъ въ печь, чтобы подсохло. Затѣмъ даютъ совершенно остыть и разрѣзаютъ

на куски любой величины; только ихъ нельзя сразу складыватч другъ на друга, потому что слѣпятся. Въ стеклянной банкѣ, пряники могутъ продержаться 1/2 года. Для глазури надо дать вскипѣть нѣсколько разъ 1/4 ф. натертаго шоколада, 1/4 ф. мелкаго сахару съ 2—3 лож. воды; когда масса загустѣетъ ее теплою намазываютъ на печенье и сушатъ въ печи. Вмѣсто шоколадной можно покрыть лимонною глазурью.

№ 119. Пряники въ другомъ родѣ.

Кипятятъ 2 ф. хорошей патоки, начисто снимаютъ пѣну, прибавляютъ 1 ф. растопленнаго, отстоявшагося масла, 1/2 ф. сахару, растертаго добѣла съ 5 желтками, 3 стол. лож. мягко сваренной и мелко изрубленной померанцевой корки, 1 стол. лож. мелкой корицы, чайн. лож. толченой гвоздики, 2 лот. распущеннаго въ горячей водѣ очищеннаго поташа и 3 ф. хорошей муки; все это выбиваютъ до тѣхъ поръ, пока не появятся пузырьки, и оставляютъ тѣсто на цѣлую ночь въ теплой комнатѣ; листъ густо посыпаютъ мукою и кладутъ тѣсто какъ можно ровнѣе въ 1/2 дюйма вышиной. Сверху украшаютъ половинками очищеннаго миндаля и пекутъ въ легкомъ жару. Такой пряникъ покрываютъ лимонной глазурью.—Если бы тѣсто оказалось жидковатымъ, то прибавляютъ немного муки.

№ 120. Очень вкусные пряники.

Кипятятъ, снимая пѣну, 1 1/2 ф. меду, выливаютъ на блюдо, смѣшиваютъ съ 1/2 ф. хорошей пшеничной муки и даютъ остыть; затѣмъ прибавляютъ 1 1/2 лота очищеннаго поташа, разведеннаго горячей водой, 1 рюмку лучшаго рома, 1 1/2 столовой ложки мелко изрѣзанной померанцевой корки, 1/2 столовой ложки мелкой корицы и 1/2 чайной ложки мелко истолченной гвоздики; когда будетъ хорошо перемѣшано, кладутъ еще 2 цѣльныхъ яйца, растертыхъ добѣла съ 1/2 ф. сахару, 1 стаканъ растопленнаго масла и вымѣшиваютъ все вмѣстѣ какъ можно лучше, а напослѣдокъ всыпаютъ еще 2 ф. самой лучшей муки и мѣсятъ тѣсто до тѣхъ поръ пока оно не начнетъ пузыриться, тогда

оставляютъ его на цѣлую ночь въ теплой комнатѣ. На другой день тѣсто намазываютъ въ 1/4 дюйма толщиною на листъ, посыпанный мукой; пекутъ въ умѣренномъ жару. Передъ тѣмъ какъ поставить въ печь, тѣсто сверху украшаютъ половинками очищеннаго миндаля. Остывшій готовый пряникъ разрѣзаютъ на какіе угодно куски.

№ 121. Маленькіе пряники.

Кипятятъ, снимая пѣну, 1 ф. меду или патоки или же пополамъ то и другое вмѣстѣ; затѣмъ примѣшиваютъ 1/2 ф. растопленнаго отстоявшагося масла, 1 лотъ очищеннаго поташа, разведеннаго въ 1/2 рюмкѣ горячей воды, 1 рюмку лучшаго рома, стертую съ 1 лимона цедру, 1 ложку очень мелко изрѣзанной померанцевой корки и 1 чайную ложку истолченной корицы; вымѣшавъ все это, прибавляютъ 3 желтка, растертыхъ добѣла съ 1/4 ф. мелкаго сахару и 1 1/2 ф. хорошей муки. Тѣсто выбиваютъ какъ можно лучше, даютъ постоять ночь; затѣмъ раскатываютъ въ 1/4 дюйма толщиной и острой формой выкалываютъ маленькіе пряники, украшаютъ каждый половинкою миндаля, смазываютъ яйцомъ, кладутъ на листъ, смазанный масломъ, и пекутъ въ легкомъ жару, чтобы были желтоватаго цвѣта. Если желаютъ, могутъ покрыть лимонной или шоколадной глазурью.

№ 122. Французскіе пряники.

На слабомъ огнѣ 1/2 ч. вымѣшиваютъ въ кастрюлѣ 3/4 ф. патоки съ 10 лот. свѣжаго масла, 1/4 ф. сахару, мелко истолченнаго вмѣстѣ съ кусочкомъ ванили въ 1 д. длиною, 1 рюмкой коньяку, 1 лот. истолченной корицы, 2 1/2 лот. обсахаренной лимонной корки и 2 1/2 лот. померанцевой корки. Массѣ даютъ остыть, прибавляютъ 1 лотъ очищеннаго поташа, разведеннаго въ рюмкѣ горячей воды и столько муки, чтобы получилось густое тѣсто. Изъ раскатаннаго тѣста выкалываютъ формою маленькіе пряники, украшаютъ ихъ половинками миндаля, смазываютъ яйцомъ и пекутъ въ легкомъ жару, на листѣ, смазанномъ масломъ.

№ 123. Маленькіе пряники.

Въ $^3/_4$ ф. мелкаго сахару, зарумяненнаго въ кастрюлѣ, вливаютъ 1 чашку воды и варятъ сиропъ. Кастрюлю снимаютъ съ огня, даютъ сиропу остыть и размѣшиваютъ съ $^1/_2$ ф. горячаго, растопленнаго, отстоявшагося масла и, сильно выбивая, кладутъ $^1/_8$ ф. мелко изрѣзаннаго цитроната, $^1/_4$ ф. нарѣзаннаго миндаля, сваренной въ сахарѣ лимонной корки, 1 лож. толченой гвоздики, 2 ложки поташу, распущеннаго въ 1 рюмкѣ кипятку и $1^1/_2$ ф. высушенной въ печкѣ муки. Хорошо выбитое тѣсто ставятъ на 3—4 дня въ холодное мѣсто. Изъ раскатаннаго тѣста выкалываютъ формой маленькіе пряники и пекутъ ихъ въ легкомъ жару на листѣ, смазанномъ холоднымъ масломъ.

№ 124. Пряники на желткахъ.

Кипятятъ, снимая пѣну, 2 ф. меду, смѣшиваютъ съ $^3/_4$ ф. отстоявшагося масла, даютъ остыть, затѣмъ прибавляютъ 2 лож. поташа, распущеннаго въ 1 рюмкѣ рома, 6 желтковъ, растертыхъ добѣла, $^1/_2$ ф. сахару, 1 чайную ложку мелко истолченной гвоздики, 1 чайную ложку истолченной корицы, $^1/_2$ ф. очищеннаго мелко изрубленнаго миндаля, 2 ложки нарѣзанной померанцевой корки, сваренной въ сахарѣ и $1^3/_4$ ф. муки. Тѣсто хорошо выбиваютъ въ продолженіе 1 часа и даютъ постоять ночь. Листъ смазываютъ холоднымъ масломъ, кладутъ на него тѣсто въ $^1/_4$ дм. вышиной, смазываютъ яйцомъ и пекутъ въ легкомъ жару.

№ 125. Пряники, въ другомъ родѣ.

Кипятятъ 4 ф. патоки, снимаютъ пѣну и, когда остынетъ, смѣшиваютъ съ 2 ф. меду. Потомъ прибавляютъ 4 лота поташа, разведеннаго въ $^1/_2$ стаканѣ кипятку, 1 ф. растопленнаго масла, 1 чайную ложку мелко истолченной гвоздики, 1 столовую ложку мелкой корицы, $^1/_2$ ф. очищеннаго, мелко изрубленнаго миндаля, 2 ложки мелко изрѣзанной померанцевой корки, $1^1/_2$ ф. пеклеванной муки и 4 ф. пшеничной муки. Тѣсто выбиваютъ

цѣлый часъ и оставляютъ стоять цѣлые сутки. Листъ смазываютъ масломъ, посыпаютъ мукой, кладутъ тѣсто въ 1/4 дм. вышиною и пекутъ въ легкомъ жару.

№ 126. Пряники на розовой водѣ.

1½ бут. розовой воды кипятятъ съ 2 ф. сахару и переперемѣшиваютъ съ чашкой растопленнаго масла, 2 лотами поташу, распущеннаго въ 1 рюмкѣ кипятку и 3½ ф. пшеничной муки. Выбивъ тѣсто, какъ можно лучше, даютъ остыть, дѣлаютъ маленькія лепешки и пекутъ на листѣ, смазанномъ масломъ, въ легкомъ жару, чтобы были свѣтло-коричневаго цвѣта.

№ 127. Пышки со взбитыми сливками.

Въ кастрюлѣ доводятъ до кипѣнія 1 бут. воды съ 1/8 бут. розовой воды, ½ ф. растопленнаго масла и ¼ ф. сахару, всыпаютъ, часто помѣшивая, 1 ф. хорошей муки и даютъ массѣ остыть. Потомъ постепенно вбиваютъ 8 цѣльныхъ яицъ и 4 желтка и вымѣшиваютъ тѣсто до тѣхъ поръ, пока оно не начнетъ пузыриться. Сковороду для пышекъ смазываютъ масломъ, вливаютъ въ каждую ямку по 1 ложкѣ тѣста и пекутъ, подрумянивая съ одной стороны, затѣмъ переворачиваютъ вилкой, кладутъ еще по 1 чайной ложкѣ масла и даютъ совершенно зарумяниться. У остывшихъ пышекъ срѣзаютъ сверху крышечки, выдалбливаютъ середку и наполняютъ сливками, взбитыми съ небольшимъ количествомъ ванили, затѣмъ снова накрываютъ крышечками и подаютъ на столъ съ вареньемъ.

№ 128. Пышки, облитыя шоколадомъ.

Приготовленное, какъ сказано въ № 127, тѣсто кладутъ чайн. ложкой, не близко другъ къ другу, на смазанный масломъ листъ, кусками величиною съ грецкій орѣхъ и пекутъ въ печи, чтобы были желтоватаго цвѣта. Остывшія пышки кладутъ на блюдо и обливаютъ шоколаднымъ соусомъ (какъ сказано въ № 1).

№ 129. Пышки со взбитыми сливками.

Приготовивъ пышки (см. № 127), даютъ остыть, разрѣ-

заютъ пополамъ, выдалбливаютъ чайной ложкой, наполняютъ взбитыми сливками и, снова сложивъ половинки, кладутъ пышки на блюдо. На каждую пышку кладутъ по дессертной ложкѣ лимонной или шоколадной глазури. Къ пышкамъ подаютъ варенье.

№ 130. Пышки на винѣ.

Въ кастрюлю вливаютъ $^1/_4$ бут. легкаго бѣлаго вина (или $^1/_4$ бут. воды), кладутъ 6 лот. сахару, 1 маленькую чашку растопленнаго масла, ставятъ кастрюлю на огонь и, все время мѣшая, прибавляютъ такое количество муки, чтобы получилось густое тѣсто. Какъ только тѣсто начнетъ отставать отъ кастрюли, выкладываютъ его на блюдо и даютъ остыть. Потомъ прибавляютъ одинъ за другимъ 3 цѣльныхъ яйца и 3 желтка и вымѣшиваютъ тѣсто до тѣхъ поръ, пока не начнетъ пузыриться. Пекутъ ихъ совершенно такъ же, какъ сказано въ № 128, и наполняютъ взбитыми сливками.

№ 131. Пышки на винѣ.

Растираютъ добѣла 6 желтковъ съ $^1/_2$ ф. сахару, кладутъ цедру съ $^1/_2$ лимона, 1 ст. лож. очищеннаго мелко истолченнаго сладкаго миндаля, 2 лож. коринки, 1 ст. вина, $^1/_2$ ф. истолченныхъ сухарей, 2 лож. муки и $^1/_4$ ф. растопленнаго масла. Когда все будетъ вымѣшано какъ слѣдуетъ, прибавляютъ осторожно 6 взбитыхъ бѣлковъ и пекутъ пышки.

№ 132. Пышки изъ риса.

$^1/_4$ ф. риса намачиваютъ холодной водой и даютъ стоять цѣлую ночь; на слѣдующій день сливаютъ воду, кладутъ рисъ въ $1^1/_2$ бут. только что вскипяченнаго молока и варятъ, часто помѣшивая, до тѣхъ поръ, пока онъ не сдѣлается мягкимъ; какъ только остынетъ, кладутъ въ него $^1/_2$ чайн. лож. соли, 5 желтковъ, растертыхъ добѣла съ $^1/_2$ ф. сахару, $^1/_4$ ф. растопленнаго масла, 3 лож. муки и немного мелко истолченной корицы. Перемѣшавъ все какъ можно лучше, осторожно прибавляютъ взбитые бѣлки и пекутъ пышки.

№ 133. Пышки на сметанѣ.

4 желтка растираютъ добѣла съ $^1/_2$ лож. сахару, примѣ-

шиваютъ 1/4—1/2 ф. густой сметаны, 1 лож. растопленнаго масла, немного мелкой корицы и 2—3 лож. хорошей муки; напослѣдокъ прибавляютъ 4 взбитыхъ бѣлка и пекутъ пышки.

№ 134. Пышки на дрожжахъ.

Въ 1/4 бут. подогрѣтаго молока размѣшиваютъ 1 стол. лож. хорошихъ дрожжей, прибавляютъ 1/2 ф. растопленнаго масла, 4 желтка (растертыхъ добѣла съ 3 стол. лож. сахару), 2 лож. перебранной, чисто вымытой коринки, небольшое количество корицы, 1 лож. очищеннаго, мелко истолченнаго миндаля и такое количество муки, чтобы получилось тѣсто, какъ для оладій. Когда тѣсто хорошо поднимется, смазываютъ масломъ сковороду для пышекъ, наливаютъ тѣсто и пекутъ, слегка подрумянивая съ обѣихъ сторонъ. Передъ тѣмъ, какъ подать на столъ, осыпаютъ сахаромъ. Также можно пышки пропитать ромомъ.

№ 135. Пышки.

Растираютъ добѣла 6 желтковъ съ 1/4 ф. сахару, кладутъ стертую съ 1 лимона цедру, 1/2 ф. растопленнаго, остывшаго масла, растертаго добѣла, и вымѣшиваютъ съ 1 ф. самой густой сметаны и такимъ количествомъ муки, чтобы тѣсто было не слишкомъ густое, напослѣдокъ прибавляютъ взбитые бѣлки. Въ сковородѣ для яицъ (сковорода съ ямками) даютъ вскипѣть небольшому количеству масла, вливаютъ въ каждую ямку по ложкѣ тѣста, пекутъ на легкомъ огнѣ, слегка подрумянивая, и, перевернувъ, прибавляютъ еще немного масла. Готовыя пышки посыпаютъ сахаромъ и подаютъ на столъ на кругломъ блюдѣ. Къ нимъ подается варенье.

№ 136. Каймакъ для начинки пышекъ.

На слабомъ огнѣ, въ продолженіе 1/2 часа, кипятятъ 1/2 бут. густыхъ сливокъ съ 1/2 ф. сахару и, какъ только масса остынетъ, выставляютъ на ледъ и бьютъ вѣничкомъ до тѣхъ поръ, пока не загустѣетъ. Этой массой наполняютъ маленькія выдолбленныя пышки и, накрывъ крышечками, подаютъ съ вареньемъ.

№ 137. Оладьи на дрожжахъ.

Въ блюдѣ взбиваютъ 4 желтка съ 4 цѣльными яйцами и

$^1/_4$ ф. мелкаго сахару, прибавляютъ $^1/_4$ бут. сливокъ, цедру съ $^1/_2$ лимона, 1 ложку хорошихъ дрожжей и такое количество муки, чтобы тѣсто можно было хорошо раскатать. Прибавивъ 1 большой стаканъ растопленнаго масла, раскатываютъ тѣсто въ $^1/_2$ дм. толщиною на доскѣ, посыпанной мукой. Изъ раскатаннаго тѣста вырѣзаютъ формой маленькія лепешки и даютъ имъ подняться. Въ широкой кастрюлѣ распускаютъ въ чашкѣ сливокъ 1 ложку свѣжаго масла и кладутъ оладьи плотно другъ около друга; когда зарумянятся съ обѣихъ сторонъ, перекладываютъ на блюдо и, накрывъ, ставятъ въ теплое мѣсто. Въ оставшійся въ кастрюлѣ соусъ прибавляютъ $^1/_4$ бут. сливокъ, 1 ложку свѣжаго масла, 3 желтка, растертыхъ добѣла и 1 лож. мелкаго сахару, даютъ вскипѣть и горячимъ выливаютъ на оладьи.

№ 138. Берлинскія оладьи.

Приготовляютъ точно такое же тѣсто на дрожжахъ, какъ сказано въ приготовленіи пироговъ (рец. № 3), прибавляютъ въ него $^1/_4$ ф. сахару и раскатываютъ въ $^1/_4$ дм. толщиною. Стаканомъ вырѣзаютъ маленькія оладьи; на каждую оладью кладутъ по 1 чайн. лож. какого-нибудь мармелада, смазываютъ по краю бѣлкомъ, накрываютъ другой оладьей, крѣпко сжимаютъ края и даютъ подняться; варятъ ихъ въ кипящемъ жиру до свѣтло-коричневаго цвѣта и укладываютъ на пропускную бумагу, чтобы дать стечь излишнему жиру.

№ 139. Оладьи изъ манной крупы.

Въ $1^1/_2$ бут. кипящаго молока всыпаютъ, мѣшая все время, $^1/_2$ ф. манной крупы и немного соли. Какъ только крупа на половину поспѣетъ, ее снимаютъ съ плиты и даютъ остыть. $^1/_2$ ф. растертаго добѣла масла перемѣшиваютъ съ 6 желтками и $^1/_2$ ф. хорошей сметаны и кладутъ въ остывшую манную кашу. Когда вся масса будетъ хорошо размѣшана, прибавляютъ столько муки, чтобы получилось полугустое тѣсто, въ которое напослѣдокъ прибавляютъ взбитые бѣлки; въ тѣсто можно также положить 2—3 лож. мелкаго сахару и немного истолченной корицы. На хорошо смазанную масломъ сковороду кладутъ тѣсто ложкою такимъ образомъ, чтобы оладьи не при-

касались одна къ другой и жарятъ, зарумянивая. Готовыя оладьи складываютъ на блюдо и ставятъ въ теплое мѣсто гдѣ и оставляютъ до тѣхъ поръ, пока всѣ не будутъ готовы. Горячія оладьи посыпаютъ сахаромъ и подаютъ какое-нибудь варенье. Вмѣсто манной крупы можно взять рисъ или отваренный, холодный протертый картофель, или же 1 ф. творогу.

№ 140. Оладьи съ яблоками.

1/4 ф. растертаго добѣла масла перемѣшиваютъ съ 3 желтками или 3 цѣльными яйцами, 1/2 ф. густой сметаны, 1/2 ф. мелкаго сахару, цедрой, стертой съ 1 лимона и такимъ количествомъ муки, чтобы тѣсто было полугустое. У 5—6 очищенныхъ антоновскихъ яблоковъ вырѣзаютъ сердцевину, рѣжутъ ихъ тонкими ломтиками и перемѣшиваютъ съ тѣстомъ; затѣмъ прибавляютъ взбитые бѣлки и пекутъ на сковородѣ оладьи въ обильномъ количествѣ масла. Печь надо на слабомъ огнѣ. Оладьи посыпаютъ сахаромъ и подаютъ горячими на столъ.—Можно печь еще въ другомъ родѣ, а именно: ломтики яблоковъ обмакиваютъ въ тѣсто и пекутъ въ большомъ количествѣ масла или жира, подрумянивая съ обѣихъ сторонъ.

№ 141. Оленьи рога.

Растираютъ добѣла 12 желтковъ съ 12 стол. ложками мелкаго сахару, прибавляютъ 4 лота очень мелко истолченнаго сладкаго миндаля, стертую съ одного лимона цедру, 9 столовыхъ ложекъ растопленнаго, не слишкомъ горячаго чистаго масла и столько муки, чтобы получилось густое тѣсто; 1/2 ф. очищеннаго сладкаго миндаля мелко рубятъ въ деревяной чашкѣ, перемѣшиваютъ съ 2 ложк. мелкаго сахару и раскатываютъ въ немъ тѣсто въ 1/4 дюйма толщиной. Тѣсто нарѣзаютъ рѣзцомъ въ видѣ оленьихъ роговъ и, уложивъ на листъ, смазанный масломъ, пекутъ, слегка подрумянивая.

№ 142. Вафли.

Растираютъ до бѣла 9 желтковъ съ 24 ложками мелкаго сахару, прибавляютъ цедру, стертую съ 1 лимона, 3/4 ф. растопленнаго, остуженнаго масла и размѣшиваютъ съ 24 ложк. муки; напослѣдокъ осторожно прибавляютъ 9 взбитыхъ бѣлковъ и пекутъ въ вафельницѣ, подрумянивая до свѣтлаго колера.

№ 143. Вафли на дрожжахъ.

Въ блюдѣ разбалтываютъ 2 яйца, прибавляютъ 1/4 бут. подогрѣтаго молока, 1 стол. ложку хорошихъ дрожжей, цедру, стертую съ 1 лимона, 1/2 ф. растопленнаго масла и столько муки, чтобы тѣсто было рыхлое, но не густое. Какъ только поднимется, пекутъ вафли. Вафельницу предварительно надо смазать масломъ. Вафли подаютъ горячими.

№ 144. Вафли на сметанѣ.

1/4 ф. хорошаго масла растираютъ добѣла, прибавляютъ 6 желтковъ, 1/2 ф. мелкаго сахару, стертую съ лимона цедру и вымѣшиваютъ потихоньку съ 1 ф. густой сметаны и 6 стол. лож. хорошей муки. Когда будетъ вымѣшано какъ слѣдуетъ, осторожно прибавляютъ взбитые бѣлки и пекутъ вафли, смазавъ форму масломъ. Къ вафлямъ подаютъ взбитыя сливки, перемѣшанныя съ вареньемъ.

№ 145. Вафли въ другомъ родѣ.

Взбиваютъ 1 ф. сметаны, прибавляютъ 1/8 бут. холодной воды и столько муки, чтобы получилось не очень густое тѣсто, затѣмъ всыпаютъ 1/2 чайной ложки соли и пекутъ вафли въ смазанной масломъ формѣ. Такія вафли подаютъ къ кофе.

№ 146. Обыкновенныя вафли съ миндалемъ.

1/2 ф. масла растираютъ добѣла, смѣшиваютъ съ цедрой, стертой съ 1 лимона, 1/4 ф. сахару, 10 желтками, 3/4 ф. муки, 1/4 бут. взбитыхъ сливокъ и 1/4 ф. очищеннаго и истолченнаго миндаля. Когда тѣсто будетъ хорошо перемѣшано, осторожно прибавляютъ взбитые бѣлки и пекутъ вафли въ смазанной масломъ формѣ.

№ 147. Заварныя вафли.

Вскипятивъ 1/2 чашки молока, кладутъ въ него 1/4 фунта масла, 1/4 ф. картофельной и 1/4 ф. пшеничной муки, предварительно размѣшавъ каждую въ 1/4 бут. холоднаго молока и мѣшаютъ тѣсто до тѣхъ поръ, пока оно не начнетъ отставать

отъ кастрюли; тогда даютъ ему остыть, прибавляютъ 4 яйца, 4 желтка, 1/4 ф. сахару и стертую съ 1 лимона цедру и мѣсятъ до тѣхъ поръ, пока оно не начнетъ пузыриться. Пекутъ вафли, хорошо подрумянивая съ обѣихъ сторонъ.

№ 148. Обыкновенныя вафли.

Разболтавъ 2 яйца, кладутъ въ нихъ 1/2 ф. густой сметаны, 1/2 ст. холодной воды, 1/2 ст. растопленнаго масла, 1/2 чайн. лож. соли и взбиваютъ все вмѣстѣ какъ можно лучше. Затѣмъ подсыпаютъ столько муки, чтобы получилось полугустое тѣсто. Форму смазываютъ масломъ, наливаютъ тѣсто и пекутъ вафли, хорошо подрумянивая.

№ 149. Сливочныя вафли.

Взбиваютъ въ густую пѣну 1/4 бут. самыхъ густыхъ хорошихъ сливокъ, кладутъ 2 лож. мелкаго сахару, цедру съ 1 лимона или немного ванильнаго сахару, постепенно примѣшиваютъ 2—3 ст. лож. муки и ставятъ на холодъ, чтобы тѣсто не опало. Изъ остывшаго тѣста пекутъ вафли въ смазанной масломъ формѣ, хорошо зарумянивая. Готовымъ вафлямъ даютъ остыть, укладываютъ ихъ парами на блюдо, покрываютъ на 1/4 дм. взбитыми сливками или мороженымъ, кладутъ второй рядъ вафель, также покрываютъ мороженымъ и продолжаютъ такимъ образомъ, пока все не будетъ издержано.

Правило для печенія вафель. Вафельницу нельзя чистить, ее слѣдуетъ только обмыть горячей водой и высушить на плитѣ. Передъ печеніемъ вафельницу нужно раскалить на плитѣ, затѣмъ протереть обѣ половинки тряпкою, смазанною масломъ, на одну налить 1 лож. тѣста, накрыть другою и печь вафли, слегка подрумянивая съ обѣхъ сторонъ.

№ 150. Англійскіе блины.

На слабомъ огнѣ перемѣшиваютъ въ кастрюлѣ 1 стол. лож. истолченнаго миндаля, 6 желтковъ, 3 стол. лож. сахару, 1 лож. муки и 1/2 бут. сливокъ и даютъ остыть; потомъ прибавляютъ нѣсколько ложекъ муки и столько сливокъ, чтобы получилось

жидкое тѣсто. Положивъ взбитые бѣлки, наливаютъ на большую, круглую сковороду (которая слегка полита масломъ) по нѣсколько ложекъ тѣста и пекутъ блинчики, подрумянивая съ обѣихъ сторонъ. Блинчики перекладываютъ вареньемъ и укладываютъ грудою на блюдо; верхній блинъ посыпаютъ сахаромъ.

№ 151. Блинчики съ ванилью.

Растираютъ какъ можно лучше 4 желтка съ 3 лож. мелкаго сахару, примѣшиваютъ 1/4 бут. сливокъ, 2 лож. растопленнаго, отстоявшагося масла, немного мелко истолченной ванили и столько муки, чтобы получилось жидкое тѣсто, въ которое прибавляютъ взбитые бѣлки. Маленькія, круглыя сковородки смазываютъ масломъ, наливаютъ по ложкѣ тѣста и пекутъ блинчики, зарумянивая съ обѣихъ сторонъ. Выложивъ на блюдо, посыпаютъ блинчики сахаромъ и горячими подаютъ на столъ.

№ 152. Блины на дрожжахъ.

Дѣлаютъ опару изъ ложки свѣжихъ дрожжей, 1/4 бут. молока и 1 лож. муки и ставятъ въ теплое мѣсто, чтобы поднялась. Въ поднявшуюся опару вливаютъ 1 1/4 бут. теплаго молока, кладутъ соль, 1/2 ф. растопленнаго масла и 1 1/4 ф. муки (муку берутъ въ такой пропорціи: 2 части пшеничной и 1 часть гречневой или 1 часть пшеничной и 2 части гречневой муки). Тѣсто выбиваютъ до тѣхъ поръ, пока не начнетъ пузыриться, и даютъ подойти еще разъ; тогда вливаютъ 1 бут. кипящаго молока. Въ остывшее тѣсто вбиваютъ одинъ за другимъ 6 желтковъ, даютъ подняться въ 3-й разъ и осторожно примѣшиваютъ взбитые бѣлки и 1/2 ф. сметаны. Смазанныя масломъ сковородки ставятъ на не слишкомъ горячую плиту, наливаютъ по 1—2 лож. тѣста и пекутъ, подрумянивая съ обѣихъ сторонъ. Самое лучшее печь блины въ русской печи, на угольяхъ, придерживая сковороду сковородникомъ, чтобы она была не очень близко надъ угольями. Блины подаются очень горячими; къ нимъ подаютъ свѣжую икру, растопленное масло, сметану и семгу.

№ 153. Сахарная глазурь.

Въ продолженіе 10 мин. кипятятъ 1/2 ф. мелкаго сахару съ

2 лож. воды; снявъ съ огня, прибавляютъ $^1/_4$ ф. сахарной пудры (которую предварительно растираютъ $^1/_4$ часа съ сокомъ изъ $^1/_2$ лимона) и, вымѣшавъ какъ можно лучше, еще теплой обмазываютъ тортъ и даютъ высохнуть. Вмѣсто лимоннаго сока можно взять 1 рюмку рома, хорошаго коньяку, мараскина, марсалы, шампанскаго или рюмку очень крѣпкаго кофе. Какъ только глазурь подсохнетъ, гарнируютъ тортъ обсахаренными плодами.

№ 154. Лимонная глазурь.

Выжатый изъ $^1/_2$ лимона сокъ смѣшиваютъ съ 2 лож. холодной воды и 3 стол. лож. сахарной пудры и мѣшаютъ массу до тѣхъ поръ, пока она совершенно загустѣетъ и сдѣлается прозрачной. Употребляютъ ее уже извѣстнымъ образомъ. Если хотятъ имѣть кислую глазурь, то приготовляютъ безъ воды, съ однимъ лимоннымъ сокомъ.

№ 155. Бѣлая глазурь.

На блюдо кладутъ 2 бѣлка, всыпаютъ $^1/_2$ ф. сахарной пудры и мѣшаютъ, пока масса не вспѣнится и не загустѣетъ, тогда прибавляютъ немного сахару, отертаго о лимонную цедру и употребляютъ какъ было уже сказано.

№ 156. Красная глазурь.

Приготовляютъ глазурь какъ въ рец. № 155; когда загустѣетъ, прибавляютъ немного малиноваго или земляничнаго сока (безъ сахара), чтобы придать красивый, красный цвѣтъ.

№ 157. Зеленая глазурь.

Въ готовую глазурь № 155 прибавляютъ, для приданія красиваго зеленаго цвѣта, нѣсколько капель эссенціи изъ шпината.

№ 158. Глазурь изъ плодовъ.

Приготовляютъ глазурь какъ уже сказано въ № 155, только вмѣсто лимоннаго сока берутъ сокъ изъ ананаса или апельсина, или же немного мараскина. Тортъ покрываютъ глазурью и сушатъ въ тепломъ мѣстѣ. Сокъ, употребляемый для глазури, долженъ быть чистый, сваренный безъ сахара.

№ 159. Глазурь на розовой водѣ.

$^1/_2$ ф. сахару кипятятъ съ 1 лож. розовой воды, взятой

пополамъ съ простой, холодною водою. Растираютъ какъ можно лучше ¼ ф. сахарной пудры со столовой лож. лимоннаго сока и небольшимъ количествомъ воды. Вскипяченный сахаръ снимаютъ съ огня, прибавляютъ 2 лож. настоя кошенили и хорошо перемѣшиваютъ; затѣмъ кладутъ растертую съ лимоннымъ сокомъ пудру и, пока глазурь еще теплая, покрываютъ тортъ.

№ 160. Помада для пирожнаго.

Въ кастрюлю кладутъ 1 ф. головного сахара, наливаютъ ¼ бут. холодной воды, кипятятъ на слабомъ огнѣ, снимаютъ пѣну и продолжаютъ кипятить на слабомъ огнѣ, пока сиропъ не будетъ тянуться ниткой (сиропъ не долженъ дѣлаться желтаго цвѣта); снявъ съ огня, ставятъ на ледъ и мѣшаютъ деревянной ложкой или лопаткой до тѣхъ поръ, пока сахаръ не побѣлѣетъ и не обратится въ густую пѣнистую массу. Помаду хранятъ въ холодномъ мѣстѣ. Когда помадка понадобится для пирожнаго, то, взявъ нужное количество, кладутъ въ кастрюлю, прибавляютъ, смотря по желанію, нѣсколько капель лимоннаго сока или ликера и подогрѣваютъ, помѣшивая лопаткой, чтобы была чуть-чуть теплая, и тотчасъ же покрываютъ тортъ.

№ 161. Глазурь на водѣ.

½ ф. сахарной пудры замѣшиваютъ въ видѣ каши съ 1—½ бут. холодной воды и подогрѣваютъ на горячей плитѣ, не давая кипѣть. Теплую глазурь намазываютъ, въ толщину обуха ножа, на тортъ, а затѣмъ ставятъ въ печь, чтобы подсохла.

№ 162. Коричневая глазурь.

Употребляется для слоенаго тѣста. Когда тѣсто пропечется на половину, его густо посыпаютъ мелкимъ сахаромъ и ставятъ въ очень горячую печь. Распустившійся сахаръ заглазируетъ его въ коричневый цвѣтъ.

№ 163. Шоколадная глазурь.

На мелкой теркѣ натираютъ ¼ ф. хорошаго шоколада, смѣшиваютъ съ ¼ ф. сахарной пудры и 4 стол. ложками воды и кипятятъ на слабомъ огнѣ 15—20 мин. Теплую глазурь намазываютъ на тортъ.

Пуддинги и сладкія кушанья.

Приготовленіе пуддинговъ на пару.

Всѣ припасы, какъ-то: яйца, сметана, мука какъ пшеничная, такъ и картофельная и т. п., должны быть самые свѣжіе и лучшаго качества. Сметана должна быть безъ привкуса и не слишкомъ кислая. Мука должна быть московская, самая лучшая № 1. Фрукты должны быть спѣлыми и тщательно очищены отъ всякихъ пятнышекъ. Также надо обратить вниманіе на то, чтобы мѣра и пропорція всѣхъ припасовъ была какъ можно вѣрнѣе и, чтобы при варкѣ или печеніи былъ совершенно ровный жаръ. Понятно, печка должна быть устроена такимъ образомъ, чтобы жаръ распредѣлялся равномѣрно какъ вверху, такъ и внизу. Пуддингъ нельзя подать въ полусваренномъ или недопеченномъ видѣ. Вареный пуддингъ вкуснѣе испеченнаго. Въ пуддинги кладутся тѣ же пряности, что и въ пирожныя. Вмѣсто лимона можно положить лимоннаго масла или померанцевой воды. Также кладутъ ванильную эссенцію и 3—4 шт. горькаго миндаля. Передъ употребленіемъ нужно какъ можно тщательнѣе вычистить и высушить формы и посмотрѣть за тѣмъ, чтобы онѣ были совершенно холодныя.

Самыя лучшія формы для приготовленія пуддинговъ—бѣлыя глиняныя. Онѣ бываютъ различной величины, какъ маленькія такъ и большія. Жестяныя формы не годятся для печенья, такъ какъ пуддингъ можетъ легко пригорѣть и пріобрѣсть вкусъ жести. Вмѣсто бѣлыхъ глиняныхъ формъ можно взять коричневыя—онѣ также хороши. Передъ тѣмъ какъ положить пуддингъ, форму надо чисто вымыть, вытереть насухо и, когда она будетъ совершенно холодной, смазать холоднымъ

масломъ и посыпать сухарями. Форму наполняютъ только до $^3/_4$ вмѣстимости, оставляя мѣсто для того, чтобы пуддингъ могъ подняться какъ слѣдуетъ.—Для варки пуддинговъ берутъ мѣдныя или жестяныя формы съ трубкою по серединѣ, идущею снизу до верху. Формы должны быть хорошо вылужены. Истолченные сухари насыпаютъ на сковороду, ставятъ въ печь, чтобы подрумянились слегка, но отнюдь не были слишкомъ темными и даютъ остыть; форму смазываютъ холоднымъ масломъ, посыпаютъ сухарями и кладутъ приготовленную массу, оставляя $^1/_4$ формы не заполненной, чтобы пуддингъ могъ подняться; затѣмъ ставятъ форму въ кастрюлю съ кипящею водой и, какъ только выкипитъ, тотчасъ же подливаютъ кипятку, чтобы форма все время находилась въ одинаковомъ количествѣ воды.

№ 1. Апельсинный пуддингъ.

10 яицъ взбиваютъ какъ можно лучше съ $^3/_4$ ф. мелкаго сахару и перемѣшиваютъ потихоньку съ 6 кусками мелкоистолченнаго сахару, предварительно отертаго объ апельсинную цедру, выжатымъ изъ 4 крупныхъ апельсиновъ сокомъ (безъ сѣмянъ), $^1/_2$ ф. не кислой сметаны и $^1/_8$ бут. бѣлаго вина. Затѣмъ всыпаютъ 6, верхомъ насыпанныхъ, столов. лож. муки и $^1/_8$ ф. очищеннаго, мелко истолченнаго миндаля; мѣшаютъ потихоньку до тѣхъ поръ, пока не будетъ размѣшано какъ слѣдуетъ и выкладываютъ въ форму, смазанную масломъ и посыпанную сухарями. Закрывъ плотно крышкой, ставятъ форму въ кастрюлю съ кипящею водой, которая не должна доставать до крышки на палецъ. Выкипѣвшую воду замѣняютъ новой кипящей же водой, чтобы высота воды оставалась постояно одинаковой. Пуддингъ долженъ вариться 1 часъ. Форму съ готовымъ пуддингомъ оставляютъ въ кастрюлѣ на горячей плитѣ, пока не понадобится подать на столъ. Къ этому пуддингу подаютъ соусъ изъ рейнвейна.

№ 2. Заварной ананасный пуддингъ.

Даютъ вскипѣть $^1/_8$ ф. масла въ $^3/_4$ бут. сливокъ, всыпаютъ 4—5 стол. лож. муки и вымѣшиваютъ на горячей плитѣ, пока

не получится прозрачная масса; тогда снимаютъ съ огня, кладутъ одно разболтанное яйцо, снова хорошо перемѣшиваютъ всю массу и даютъ остыть. Изъ половины маленькаго очищеннаго ананаса, разрѣзаннаго пополамъ, варятъ пюре, прибавивъ сахара и 1/2 стакана воды; когда пюре остынетъ, перемѣшиваютъ его съ приготовленной выше холодной массой; оставшуюся половинку ананаса нарѣзаютъ кусками, посыпаютъ сахаромъ и отставляютъ въ сторону. Въ блюдѣ растираютъ деревянной лож. 1/2 ф. сахару и 8 желтковъ и также кладутъ въ приготовленную выше массу, которую вымѣшиваютъ очень сильно въ одну сторону въ продолженіе получаса маленькой деревянной ложкой. Положивъ нарѣзанные кусочки ананаса, снова перемѣшиваютъ все вмѣстѣ. Кромѣ того прибавляютъ еще: рюмку арака, 2 стол. лож. лучшаго рому, 2 куска сахару, отертаго о лимонную цедру и 1/4 ф. очищеннаго, истолченнаго сладкаго миндаля. Послѣ всего кладутъ 8 взбитыхъ бѣлковъ, осторожно перемѣшивая сверху внизъ, и наполняютъ форму, смазанную холоднымъ масломъ и посыпанную поджаренными сухарями. Накрывъ крышкой, ставятъ форму въ заранѣе приготовленную кастрюлю съ кипящей водой. Вода не должна доходить до края формы на 2 пальца. Пуддингъ долженъ кипѣть безостановочно цѣлый часъ (см. № 1). Подаютъ къ нему соусъ на шампанскомъ или гарнируютъ взбитыми сливками, приготовленными съ мараскиномъ.

№ 3. Миндальный пуддингъ.

8 желтковъ растираютъ съ 8 стол. лож. мелкаго сахару до тѣхъ поръ, пока масса не поднимется, тогда прибавляютъ, все время мѣшая, натертую теркой цедру съ 1 лимона, выжатый изъ него сокъ, 1/2 ф. очищеннаго, очень мелко истолченнаго въ ступкѣ миндаля (который нужно толочь, прибавляя молока, чтобы не замаслился) и 1/4 бут. очень густыхъ сливокъ, потомъ примѣшиваютъ еще 3 стол. лож. картофельной или рисовой муки и кладутъ взбитые бѣлки, осторожно перемѣшивая ихъ сверху внизъ, и варятъ, какъ апельсинный пуддингъ № 1. Къ пуддингу подаютъ земляничный или малиновый мармеладъ, или же взбитыя сливки.

№ 4. Миндальный пуддингъ въ другомъ родѣ.

Въ блюдѣ взбиваютъ 5 цѣльныхъ яицъ съ 1/4 ф. сахару, натертой теркой цедрой съ 1 лимона и его сокомъ; потомъ прибавляютъ 1 ст. отстоявшагося холоднаго, растертаго добѣла масла и потихоньку промѣшиваютъ все вмѣстѣ. Послѣ чего кладутъ 1/4 ф. очищеннаго миндаля, очень мелко истолченнаго съ розовой водой, 1 большой ст. бѣлаго портвейна, 1 стол. лож. картофельной и 1 стол. лож. пшеничной муки. Все это вымѣшиваютъ какъ можно лучше, прибавляютъ 1/4 бут. густыхъ сливокъ и снова хорошо промѣшиваютъ. Между тѣмъ, форму для пуддинга смазываютъ холоднымъ масломъ, посыпаютъ сухарями и, вливъ готовую массу, тотчасъ же ставятъ въ кастрюлю съ кипящей водой (см. рец. № 1). Подаютъ ягодный соусъ или сабайонъ.

№ 5. Еще миндальный пуддингъ.

1/2 ф. очищеннаго, сладкаго миндаля мелко толкутъ въ ступкѣ, прибавивъ 1 чайную лож. молока, чтобы миндаль не замаслился. Истолченный миндаль кладутъ въ кастрюлю съ 1/2 бут. парного молока, кипятятъ 1/4 часа и протираютъ деревянной ложкой сквозь не очень частое сито. Оставшійся на ситѣ непротертый миндаль толкутъ снова, протираютъ сквозь сито и отставляютъ въ сторону. 12 бѣлковъ ставятъ на холодъ, а желтки въ продолженіе 1/2 часа растираютъ на блюдѣ добѣла вмѣстѣ съ 3/4 ф. сахару и цедрой, стертой съ 1 лимона. Затѣмъ смѣшиваютъ ихъ съ остывшей миндальной массой, сокомъ изъ 1 лимона, 3/4 ф. рисовой муки, 1/4 бут. взбитыхъ сливокъ и кладутъ понемногу 12 взбитыхъ бѣлковъ, осторожно перемѣшивая сверху внизъ. Форма должна уже быть смазана холоднымъ масломъ и посыпана подрумяненными сухарями. Наполненную форму ставятъ въ приготовленную заранѣе кастрюлю съ кипящею водой и варятъ непрерывно 1 часъ. Вода не должна доходить до верха формы на 2 пальца и, какъ только выкипитъ, тотчасъ же надо доливать кипяткомъ, чтобы уровень воды былъ все время одинаковый. Къ пуддингу подаютъ сабайонъ.

№ 6. Заварной пуддингъ.

Въ кастрюлѣ кипятятъ $^1/_2$ бут. молока съ 9 лот. масла и во время кипѣнія всыпаютъ 10 лот. пшеничной муки и мѣшаютъ на слабомъ огнѣ до тѣхъ поръ, пока масса не начнетъ отставать отъ кастрюли; въ кипящую массу примѣшиваютъ еще 1 яйцо и, снявъ съ огня, даютъ остыть. Между тѣмъ, взбиваютъ 9 желтковъ съ 10 лот. мелкаго сахару и цедрой съ 1 лимона, кладутъ въ остывшую массу и мѣшаютъ не переставая $^1/_2$ часа, пока тѣсто не начнетъ пузыриться. Тогда кладутъ въ него $^1/_4$ ф. толченаго сладкаго миндаля, $^1/_8$ бут. густыхъ сливокъ, 1 рюмку мадеры, сокъ изъ 1 лимона и 2 стол. лож. манной крупы; перемѣшавъ все вмѣстѣ какъ можно лучше, осторожно прибавляютъ 9 взбитыхъ бѣлковъ. Массу кладутъ въ форму, смазанную масломъ и посыпанную поджаренными сухарями. Накрывъ плотно крышкой, ставятъ форму въ кастрюлю (какъ сказано въ предыдущемъ №) и варятъ 1 часъ. Къ пуддингу подаютъ фруктовый соусъ или взбитыя сливки, приправленныя ромомъ.

№ 7. Пуддингъ по-французски.

Растираютъ какъ можно лучше 2 цѣльныхъ яйца съ 3 желтками и $^1/_4$ ф. мелкаго сахару, прибавляютъ 3 стол. лож. лучшей пшеничной или рисовой муки, хорошенько перемѣшиваютъ съ яйцами, вливаютъ $^3/_4$ бут. сливокъ и снова мѣшаютъ. Какъ только будетъ хорошо перемѣшано, выливаютъ въ кастрюлю, варятъ на слабомъ огнѣ, часто помѣшивая, пока не получится густая, прозрачная масса, которую выкладываютъ на блюдо и даютъ остыть. Въ совершенно остывшую массу вбиваютъ, одинъ за другимъ, 5 желтковъ, прибавляютъ постепенно $^1/_4$ ф. мелкаго сахару и стертую съ 1 лимона цедру; мѣшать надо до тѣхъ поръ, пока не начнутъ появляться пузыри, тогда осторожно перемѣшиваютъ съ 5 взбитыми бѣлками и перекладываютъ въ приготовленную заранѣе форму (см. предыдущіе №№). Форму ставятъ въ кастрюлю съ кипящей водой и варятъ 1 часъ. Къ пуддингу подаютъ сабайонъ.

№ 8. Пуддингъ изъ макаронъ (миндальнаго печенья).

Варятъ въ кастрюлѣ, часто помѣшивая, густую массу изъ

1 бут. сливокъ и 10 лож. сухой рисовой муки, затѣмъ примѣшиваютъ яйцо и ставятъ, чтобы остыло. 1/4 ф. масла растираютъ добѣла съ 1/4 ф. сахару и примѣшиваютъ, одинъ за другимъ, 8 желтковъ, цедру съ 1 лимона, 12 шт. мелко-истолченныхъ макаронъ и послѣ всего остывшую сливочную массу. Эту массу мѣшаютъ полчаса, пока не сдѣлается прозрачной и не начнетъ пузыриться; тогда осторожно прибавляютъ 8 взбитыхъ бѣлковъ и, переложивъ въ приготовленную форму, варятъ, какъ было уже описано въ предыдущихъ №№. Къ пуддингу подаютъ малиновый соусъ.

№ 9. Лимонный пуддингъ.

Большой свѣжій лимонъ истираютъ весь на теркѣ и выбрасываютъ зерна. На блюдѣ растираютъ добѣла 8 желтковъ съ 1/2 фун. сахару и хорошо перемѣшиваютъ со стертымъ лимономъ и 1 стол. лож. хорошей, просѣянной картофельной муки, потомъ осторожно прибавляютъ 8 взбитыхъ бѣлковъ, перекладываютъ въ форму и варятъ, какъ уже было описано раньше. Къ пуддингу подаютъ сабайонъ или какой-нибудь сладкій соусъ.

№ 10. Лимонный пуддингъ въ другомъ родѣ.

Растираютъ какъ можно лучше 9 желтковъ съ 18 лот. мелкаго сахару и хорошо перемѣшиваютъ съ 1/4 ф. очень мелко истолченнаго миндаля, 1/4 ф. мелко-изрѣзанной обсахаренной лимонной корки, 1/4 ф. обсахаренной померанцевой корки, 6 лотами хорошей муки и маленькой рюмкой хорошаго рома. Когда все будетъ хорошо размѣшано, прибавляютъ 9 взбитыхъ бѣлковъ, осторожно перемѣшиваютъ сверху внизъ; затѣмъ кладутъ въ приготовленную форму, ставятъ въ кастрюлю съ кипящей водой и варятъ, какъ было уже описано въ № 1. Подаютъ соусъ на винѣ.—Пуддингъ приготовляютъ еще такимъ образомъ: растираютъ добѣла 1/2 ф. сахару съ 9 желтками, прибавляютъ 6 кусковъ отертаго о лимонную цедру мелко-истолченнаго сахару, одно цѣльное яйцо, выжатый изъ 3 маленькихъ лимоновъ сокъ и 1/2 бут. бѣлаго вина; массу выливаютъ въ форму (стоящую въ кастрюлѣ съ кипящею водой)

и бьютъ вѣничкомъ до тѣхъ поръ, пока не загустѣетъ и не вспѣнится; тогда, не переставая мѣшать, даютъ ей остыть, кладутъ 1/2 ф. мелко-истолченнаго бисквита, 1/4 часть мелко-изрѣзаннаго ананаса и, осторожно перемѣшавъ со взбитыми бѣлками, тотчасъ же перекладываютъ въ форму и, накрывъ, ставятъ въ кастрюлю и варятъ, какъ было уже описано раньше. Этотъ пуддингъ гарнируютъ взбитыми сливками, приправленными мараскиномъ, ромомъ или мадерой.

№ 11. Лимонный пуддингъ.

2 свѣжихъ лимона завертываютъ по одиночкѣ въ чистую тряпку и варятъ въ обильномъ количествѣ воды. Готовые лимоны вынимаютъ изъ тряпки и даютъ остыть; затѣмъ ихъ разминаютъ деревянной ложкой на блюдѣ и протираютъ сквозь частое сито. 12 желтковъ растираютъ, какъ можно лучше съ 1/2 ф. мелкаго сахару, прибавляютъ 1/4 ф. растертаго масла, 1/4 ф. мелко-истолченнаго миндаля, протертые лимоны и 1/4 ф. просѣянной картофельной муки. Въ хорошо перемѣшанную массу осторожно прибавляютъ 12 взбитыхъ бѣлковъ и, переложивъ въ форму, накрываютъ крышкой, ставятъ въ кастрюлю и варятъ извѣстнымъ образомъ. Подаютъ какой-нибудь сладкій соусъ.

№ 12. Шоколадный пуддингъ.

10 желтковъ растираютъ съ 1/2 ф. сахару до тѣхъ поръ, пока масса не поднимется; послѣ чего ее хорошо перемѣшиваютъ съ 10 лот. мелко натертаго шоколаду, 1/4 ф. мелко натертаго миндаля, 1/2 палочкой ванили, истолченной въ порошокъ, 3 стол. ложк. лучшей сухой муки и 2 столов. ложками сухарей. Вливъ 1/2 бут. густыхъ сливокъ, снова хорошо перемѣшиваютъ, осторожно прибавляютъ взбитые бѣлки, перекладываютъ въ форму и варятъ, какъ уже было описано раньше. Пуддингъ гарнируютъ взбитыми сливками, приправленными ромомъ съ сахаромъ или мараскиномъ.

№ 13. Шоколадный пуддингъ въ другомъ родѣ.

Въ 1/4 ф. свѣжаго растертаго добѣла масла кладутъ 1/2 ф. мелкаго сахару и примѣшиваютъ, одинъ за другимъ, 8 желт-

ковъ. Кусокъ ванили въ 1 дюймъ длиною мелко толкутъ съ кускомъ сахару, всыпаютъ въ растертые желтки, мѣшаютъ 1/2 часа, пока не вспѣнятся, прибавляютъ 10 лот. натертаго шоколаду, 3 столов. ложки муки и снова вымѣшиваютъ, какъ можно лучше. Напослѣдокъ осторожно примѣшиваютъ 8 взбитыхъ желтковъ и варятъ уже извѣстныхъ образомъ. Къ пуддингу подаютъ сабайонъ.

№ 14. Заварной шоколадный пуддингъ.

Вскипятивъ въ кастрюлѣ 1/2 бут. сливокъ съ 1/2 ф. свѣжаго масла, 1/4 ф. сахару и 1/4 ф. мелко истолченнаго миндаля, всыпаютъ 12 лот. лучшей муки и мѣшаютъ все вмѣстѣ на слабомъ огнѣ, пока не получится прозрачная масса. Вбивъ 1 яйцо, массу выкладываютъ на блюдо, даютъ остыть и постепенно примѣшиваютъ 8 желтковъ, 1/4 ф. мелко натертаго шоколаду и 1 стак. мадеры. Тѣсто вымѣшиваютъ до тѣхъ поръ, пока оно не сдѣлается свѣтлымъ и очень легкимъ; тогда осторожно прибавляютъ 8 взбитыхъ бѣлковъ и варятъ, какъ уже извѣстно. Къ пуддингу подаютъ густой сабайонъ или взбитыя сливки, приправленныя ромомъ или мараскиномъ.

№ 15. Пуддингъ изъ каштановъ, по-англійски.

1/2 ф. отстоявшагося, остуженнаго масла растираютъ добѣла, примѣшиваютъ, одинъ за другимъ, 8 желтковъ и 3/4 ф. сахару, мелко истолченнаго съ кускомъ ванили въ 1 дюймъ длиною. Кромѣ того, постепенно примѣшиваютъ еще 1/4 ф. ананаснаго мармелада, 1 хорошую рюмку мараскина, 1/8 ф. лучшей муки, 1/2 ф. пюре изъ каштановъ и 1/2 бут. сливокъ. Прибавивъ 8 взбитыхъ бѣлковъ, осторожно перемѣшиваютъ сверху внизъ и варятъ, какъ было уже описано въ рецептѣ № 1. Пуддингъ подаютъ съ сабайономъ или съ хорошимъ подходящимъ сладкимъ соусомъ. Пуддингъ можно приготовить и безъ ананаснаго мармелада. Гарнируютъ взбитыми сливками, приправленными ромомъ.

№ 16. Пуддингъ изъ печеныхъ каштановъ, по-англійски.

На блюдѣ растираютъ добѣла 1/4 ф. свѣжаго масла, при-

бавляютъ постепенно $^1/_2$ ф. мелкаго сахару и 10 желтковъ (одинъ за другимъ) и хорошо вымѣшиваютъ деревянной ложкой. 1 ф. испеченныхъ каштановъ очищаютъ отъ скорлупы и кожицы, горячими протираютъ сквозь сито и даютъ остыть. Каштановое пюре размѣшиваютъ съ желтками, прибавляютъ мелко истолченной ванили, $^1/_2$ ф. истолченнаго миндаля, $1^1/_4$ бут. сливокъ, 1 стак. мадеры и, перемѣшавъ все вмѣстѣ, какъ можно лучше, осторожно перемѣшиваютъ съ 10 взбитыми бѣлками. Варятъ пуддингъ $1^1/_2$ часа, какъ въ рецептѣ № 1. Выложивъ на блюдо, обливаютъ сабайономъ или подаютъ взбитыя сливки, подправленные мараскиномъ.

№ 17. Плумпуддингъ изъ каштановъ, по-англійски.

Растираютъ на блюдѣ добѣла $^1/_2$ ф. свѣжаго масла, прибавляютъ въ него, одинъ за другимъ, 6 желтковъ и 6 цѣльныхъ яицъ вмѣстѣ съ $^1/_2$ ф. сахару и вымѣшиваютъ, пока масса не сдѣлается пѣнистой; тогда прибавляютъ пюре, приготовленное изъ 2 ф. каштановъ и хорошо промѣшиваютъ все вмѣстѣ (каштаны нужно испечь, очистить отъ скорлупы и кожицы и протереть сквозь сито). Въ хорошо вымѣшанную массу кладутъ $^3/_4$ ф. очень мелко изрубленнаго, свѣжаго телячьяго почечнаго сала, $^1/_2$ ф. мелко-истолченныхъ сухарей, $^1/_4$ ф. перебранной коринки, $^1/_4$ ф. обсахаренной лимонной и померанцевой корки, 1 большую рюмку мадеры и 1 большую рюмку хорошаго рому. Когда все будетъ хорошо размѣшано, осторожно прибавляютъ 6 взбитыхъ бѣлковъ и варятъ пуддингъ на пару (см. № 1) въ продолженіе $2^1/_2$ часа. Подаютъ съ сабайономъ.

Примѣчаніе. Какъ печь каштаны (см. отдѣлъ «овощи»— каштаны, печеные въ соли № 6).

№ 18. Пуддингъ изъ грецкихъ орѣховъ.

Растеревъ добѣла $^1/_2$ ф. хорошаго, свѣжаго масла, вымѣшиваютъ его $^1/_2$ часа съ 8 желтками, которые вбиваютъ одинъ за другимъ, 2 цѣльными яицами, $^1/_2$ ф. мелкаго сахара и мелко-истолченнымъ кускомъ ванили въ 1 дюймъ длиною, затѣмъ прибавляютъ $^1/_8$ ф. очень мелко-истолченныхъ сухарей, $^1/_2$ бут.

сливокъ, $^1/_2$ ф. грецкихъ орѣховъ, мелко-истолченныхъ съ 3 стол. ложками розовой воды, и $^1/_8$ ф. мелко-истолченнаго миндаля. Въ хорошо перемѣшанную массу осторожно кладутъ 8 взбитыхъ бѣлковъ и варятъ пуддингъ, какъ сказано въ № 1. Къ нему подаютъ соусъ изъ вина или взбитыя сливки. Такой же пуддингъ можно приготовить изъ лѣсныхъ орѣховъ.

№ 19. Пуддингъ изъ земляники.

Въ 6 цѣльныхъ яицъ, взбитыхъ съ $^1/_2$ ф. сахару, прибавляютъ $1^1/_2$ ф. сметаны, $^1/_2$ ст. растопленнаго масла и столько просѣянныхъ, высушенныхъ сухарей, чтобы получилось такое же жидкое тѣсто, какъ для блинчиковъ. Тѣсто оставляютъ въ покоѣ до тѣхъ поръ, пока сухари не разбухнутъ. Вымазавъ бѣлую глиняную форму холоднымъ масломъ, кладутъ въ нее на палецъ толщиной тѣсто, а на него толстый слой лѣсной земляники или малины, обильно посыпанной сахаромъ. Затѣмъ кладутъ снова тѣсто и т. д., пока форма не будетъ наполнена до $^3/_4$. Верхній слой долженъ быть изъ тѣста. Пуддингъ пекутъ 1 часъ въ не очень горячей печи и подаютъ со сливками. Такой пуддингъ также можно приготовить изъ яблоковъ, вишенъ и сливъ.

№ 20. Заварной пуддингъ изъ земляники съ ромомъ.

$^1/_2$ бут. сливокъ кипятятъ въ кастрюлѣ съ 1 кускомъ расщепленной ванили въ 1 дюймъ длиною и на горячей плитѣ мѣшаютъ съ 1 ст. высушеннаго, истолченнаго бисквита, пока не образуется густая масса. Въ блюдѣ растираютъ добѣла 8 желтковъ, 2 цѣльныхъ яйца и $^1/_2$ ф. мелкаго сахару, прибавляютъ 1 рюмку хорошаго рому, стертую съ 1 лимона цедру и остывшую сливочную массу; все это мѣшаютъ въ продолженіе получаса въ одну сторону, пока на тѣстѣ не начнутъ появляться пузырьки, тогда всыпаютъ 3 столов. ложки мелко-истолченныхъ сухарей и, перемѣшавъ какъ можно лучше, осторожно прибавляютъ 6 взбитыхъ бѣлковъ. Форму смазываютъ холоднымъ масломъ, посыпаютъ подрумяненными сухарями (см. № 1), кладутъ слой тѣста въ $^1/_2$ дм. толщиной, на него въ $^1/_2$ дм. толщиной слой земляники или малины, посыпанной сахаромъ, и перекладываютъ такимъ образомъ, пока форма не

будетъ наполнена до $^3/_4$. Варятъ пуддингъ, какъ уже было сказано въ рецептѣ № 1 и подаютъ со сливками. Вмѣсто земляники можно положить очищенные отъ косточекъ и разрѣзанные пополамъ абрикосы или очищенныя вишни, пересыпанные сахаромъ. Если въ пуддингъ кладутъ абрикосы, то онъ подается съ сабайономъ.

№ 21. Яблочный пуддингъ по-англійски.

Берутъ 12 антоновскихъ яблокъ одинаковой величины, машинкой выкалываютъ сердцевины, очищаютъ отъ кожицы, укладываютъ рядами въ бѣлую глиняную форму и въ середину яблоковъ кладутъ варенье изъ земляники, малины или вишни. Въ кастрюлю вливаютъ $^3/_4$ бут. сливокъ, кладутъ 5 желтковъ, растертыхъ съ $^1/_2$ ф. сахару и смѣшанныхъ съ $^1/_4$ палочкой ванили, истолченной въ порошокъ, и на горячей плитѣ мѣшаютъ все вмѣстѣ до тѣхъ поръ, пока не пойдетъ сильный паръ, не допуская, однако, до кипѣнія. Когда эта смѣсь остынетъ, ее выливаютъ на яблоки, предварительно посыпавъ ихъ горстью мелко - истолченнаго миндаля и сухарей Сверху кладутъ нѣсколько кусочковъ свѣжаго масла и пекутъ пуддингъ 1 часъ. Подаютъ со сливками. Нужно слѣдить затѣмъ, чтобы жаръ въ печи не былъ слишкомъ силенъ и пуддингъ не подгорѣлъ снизу, а только хорошо зарумянился бы сверху. Другой способъ приготовленія заключается въ томъ, что очищенныя отъ сердцевины яблоки нарѣзаютъ ломтиками въ $^1/_4$ дм. толщиною, укладываютъ ихъ въ бѣлую глиняную форму, насыпаютъ густой слой изъ миндаля, сахара и сухарей, снова кладутъ яблочные ломтики и т. д., пока форма не будетъ наполнена до $^3/_4$. Потомъ заливаютъ вышеописаннымъ кремомъ и пекутъ, какъ сказано выше. Къ пуддингу подаютъ сливки или соусъ на миндальномъ молокѣ.

№ 22. Пуддингъ со сметаной.

Въ 6 желтковъ, растертыхъ добѣла съ $^1/_2$ ф. сахару, кладутъ стертую съ $^1/_2$ лимона цедру, 2 столов. полныхъ лож. муки, 2 стол. лож. мелко-истолченныхъ сухарей, $^1/_8$ ф. мелко-истолченнаго миндаля, $^1/_2$ ст. растопленнаго холоднаго масла

и хорошую рюмку бѣлаго портвейна или хорошаго рома. Перемѣшавъ все, какъ можно лучше, прибавляютъ 1$^{1}/_{2}$ ф. хорошей густой сметаны и потихоньку промѣшиваютъ все вмѣстѣ. Потомъ осторожно примѣшиваютъ 6 взбитыхъ бѣлковъ. Если желаютъ, то могутъ положить еще 4—5 очищенныхъ антоновскихъ яблока, нарѣзанныхъ ломтиками. Варятъ этотъ пуддингъ, какъ сказано въ рец. № 1. Подаютъ къ нему сабайонъ, сливки или фруктовый соусъ. Если въ пуддингъ положены яблоки, то лучше всего подать его со сливками.

№ 23. Пуддингъ изъ черныхъ сухарей.

1$^{1}/_{2}$ ф. сметаны перемѣшиваютъ съ 1 ст. просѣянныхъ сухарей изъ чернаго хлѣба и оставляютъ на 2 часа, чтобы дать сухарямъ размокнуть. 6 желтковъ растираютъ добѣла съ $^{1}/_{4}$ ф. сахару и 1 чайной лож. ванили или корицы и перемѣшиваютъ съ сухарями, прибавивъ 1 большую рюмку хорошаго рома или мадеры. Въ хорошо перемѣшанную массу прибавляютъ взбитые бѣлки. Пуддингъ кладутъ въ форму, смазанную масломъ и посыпанную сухарями и варятъ 1 часъ. Подаютъ со сливками.

№ 24. Заварной пуддингъ изъ кисло-сладкаго хлѣба съ шоколадомъ.

Вскипятивъ въ кастрюлѣ $^{1}/_{4}$ бут. сливокъ съ 1 ст. мадеры и 1 полной чайной ложкой свѣжаго масла, всыпаютъ 1 ст. высушеннаго, просѣяннаго кисло-сладкаго хлѣба и на горячей плитѣ мѣшаютъ до тѣхъ поръ, пока масса не начнетъ отставать отъ кастрюли. Снявъ кастрюлю съ огня, тотчасъ же примѣшиваютъ въ горячую массу 1 яйцо и даютъ остыть. $^{1}/_{4}$ ф. масла растираютъ добѣла и примѣшиваютъ къ нему, попеременно, 6 желтковъ съ $^{1}/_{2}$ ф. мелкаго сахару. Массу мѣшаютъ до тѣхъ поръ, пока она не станетъ очень легкой и пышной, кладутъ въ нее заваренное остывшее тѣсто и мѣшаютъ безостановочно въ продолженіе 20 мин. въ одну сторону деревянной ложкой, пока не начнутъ вскакивать пузыри. Тогда осторожно примѣшиваютъ 6 взбитыхъ бѣлковъ и варятъ пуддингъ 1 часъ (какъ въ рец. № 1). Подаютъ къ нему са-

байонъ или взбитыя сливки, приправленныя хорошимъ ромомъ или мараскиномъ.

№ 25. Пуддингъ изъ саго, по-англiйски.

Въ продолженiе нѣсколькихъ минутъ кипятятъ въ кастрюлѣ 1 бут. сливокъ съ 1/8 ф. очищеннаго, истолченнаго миндаля и тонко срѣзанной кожицей съ 1/2 лимона. Затѣмъ протираютъ сквозь не особенно частое сито, выливаютъ обратно въ кастрюлю, прибавляютъ 1/2 ф. саго, варятъ все вмѣстѣ на слабомъ огнѣ, часто помѣшивая, пока не получится густая масса и даютъ остыть (саго надо размачивать въ водѣ 1 часъ, а затѣмъ слить воду). На блюдѣ взбиваютъ вѣничкомъ 5 цѣльныхъ яицъ съ 1/2 ф. мелкаго сахару. Въ остывшую саговую массу кладутъ 1 ст. растопленнаго свѣжаго масла и 1 стак. сливокъ и перемѣшиваютъ все вмѣстѣ, какъ можно лучше; затѣмъ потихоньку примѣшиваютъ взбитыя яйца. Пуддингъ варятъ 1 часъ въ водяной банѣ (см. рец. № 1). Подаютъ къ нему соусъ изъ фруктоваго мармелада.

№ 26. Амазонскiй пуддингъ.

Въ 14 желтковъ, хорошо взбитыхъ съ 1/2 ф. сахару прибавляютъ выжатый сокъ и стертую съ 1 лимона цедру и 1 бут. сливокъ; все это выливаютъ въ кастрюлю, поставленную въ кипящую воду и бьютъ вѣничкомъ до тѣхъ поръ, пока масса не загустѣетъ. Снявъ кастрюлю съ огня, безостановочно мѣшаютъ массу, пока не остынетъ на половину, прибавляютъ 3/4 ф. сладкаго и 3 шт. горькаго очищеннаго миндаля, мелкоистолченнаго съ 1 лож. розовой воды и 20 лот. картофельной муки. Осторожно прибавивъ взбитые бѣлки, варятъ пуддингъ 1 1/2 ч. (см. рец. № 1) и подаютъ съ сабайономъ.

№ 27. Пуддингъ изъ лапши.

6 желтковъ растираютъ добѣла съ 1/2 ф. мелкаго сахару, прибавляютъ 3/4 бут. сливокъ, 1/2 палочки расщепленной ванили и, перемѣшавъ, выливаютъ въ кастрюлю, и ставятъ на горячую плиту. Массу надо мѣшать деревянной ложкой до тѣхъ поръ, пока не пойдетъ сильный паръ, тогда

нужно снять кастрюлю съ огня и, часто помѣшивая, остудить

Между тѣмъ отвариваютъ въ соленой водѣ 1 ф. домашней лапши, откидываютъ ее на дурхшлагъ, даютъ стечь водѣ, обливаютъ холодной водой, чтобы не была слизистой, кладутъ въ остывшую сливочную массу, прибавляютъ 1/4 ф. очищеннаго, истолченнаго миндаля, 3 шт. горькаго миндаля, 1/4 ф. кишмиша, проваренного въ винѣ, 1/8 ф. мелко изрубленной лимонной корки, 1 ст. растопленнаго масла и 2 ст. ложки мелко истолченныхъ сухарей. Все это вымѣшиваютъ вмѣстѣ, какъ можно лучше, и, осторожно прибавивъ взбитые бѣлки, варятъ, какъ было уже сказано въ рец. № 1. Подаютъ съ какимъ-нибудь сиропомъ.

Этотъ пуддингъ приготовляютъ болѣе простымъ способомъ. Растираютъ какъ можно лучше 4 желтка съ 1/4 ф. мелкаго сахару и стертой съ 1/2 лимона цедрой. 1/4 бут. сливокъ смѣшиваютъ съ 1 ст. ложкой толченыхъ сухарей, 1 стол. ложкой истолченнаго миндаля, лапшей сваренной какъ было сказано выше, 1/4 ф. растертаго добѣла масла, кишмишемъ (кто любитъ) и взбитыми бѣлками. Варятъ пуддингъ какъ сказано выше. Подаютъ сладкій соусъ. Этотъ пуддингъ также можно запечь въ печи.

№ 28. Швейцарскій пуддингъ.

Въ бѣлую глиняную форму кладутъ слой бѣлаго хлѣба (въ 1/4 дюйма толщиной) и смачиваютъ его легкимъ виномъ. На хлѣбъ кладутъ слой (въ 1/4 д. толщиною) яблочныхъ ломтиковъ, сваренныхъ въ сахарѣ, и пересыпаютъ ихъ мелко изрубленной, обсахаренной лимонной коркой; такъ продолжаютъ накладывать хлѣбъ попеременно съ яблоками, пока форма не будетъ наполнена до 3/4. Верхній рядъ долженъ быть изъ хлѣба; на него выливаютъ 1 стаканъ растопленнаго масла и посыпаютъ толченымъ миндалемъ и сухарями. На блюдѣ растираютъ добѣла 4 желтка съ 2 стол. ложками мелкаго сахару, прибавляютъ 1/4 бут. сливокъ и кусокъ истолченной въ порошокъ ванили, въ 1 дюймъ длиною, и, вылив все въ кастрюлю, мѣшаютъ на горячей плитѣ до тѣхъ поръ, пока не пойдетъ сильный паръ (ни въ какомъ случаѣ не доводя до

кипѣнія), тогда снимаютъ съ плиты и даютъ совершенно остыть. Холодную массу выливаютъ въ форму на пуддингъ и пекутъ $^3/_4$ часа въ не очень горячей печкѣ, хорошо зарумянивая сверху. Къ пуддингу подаютъ миндальный соусъ съ мараскиномъ.

№ 29. Мармеладный пуддингъ по-англійски.

Растираютъ добѣла $^1/_4$ ф. отстоявшагося холоднаго масла, кладутъ въ него одинъ за другимъ 6 желтковъ, $^1/_4$ ф. сахару, цедру съ 1 лимона и хорошо вымѣшиваютъ все вмѣстѣ въ продолженіе $^1/_2$ часа. Потомъ прибавляютъ 2 полныя стол. ложки муки, 2 ст. лож. толченыхъ сухарей, $^1/_4$ бут. сливокъ, сокъ изъ $^1/_2$ лимона и снова хорошо размѣшиваютъ. Послѣ всего кладутъ 4 взбитыхъ бѣлка и осторожно перемѣшиваютъ сверху внизъ. Бѣлую глиняную форму смазываютъ холоднымъ масломъ и посыпаютъ толчеными сухарями и кладутъ слой тѣста въ 1 д. толщиною, а на него заранѣе сваренный яблочный или абрикосовый мармеладъ; слой мармелада также долженъ быть въ $^1/_4$ д. толщиной; затѣмъ кладутъ снова тѣсто и продолжаютъ накладывать поперемѣнно, пока форма не будетъ заполнена до $^3/_4$. Верхній слой долженъ быть изъ тѣста. Форму ставятъ на $^3/_4$ часа въ довольно горячую печь и тщательно смотрятъ за тѣмъ, чтобы пуддингъ не подгорѣлъ снизу, что весьма возможно, если печь окажется слишкомъ горячею. Какъ только пуддингъ поспѣетъ, подаютъ тотчасъ же на столъ, вмѣстѣ съ сабайономъ.

№ 30. Пуддингъ изъ сметаны, вареный въ салфеткѣ.

Въ кастрюлѣ хорошо промѣшиваютъ $1^1/_2$ ф. сметаны съ $^1/_8$ ф. масла и 10 лот. муки, а затѣмъ ставятъ на горячую плиту и продолжаютъ мѣшать пока масса не начнетъ отставать отъ кастрюли, тогда снимаютъ кастрюлю съ огня и даютъ остыть. Между тѣмъ взбиваютъ въ густую пѣну 4 желтка съ 2 цѣльными яйцами и 10 лот. сахару, кладутъ остывшую массу и мѣшаютъ $^1/_2$ часа все вмѣстѣ, пока не начнутъ показываться пузырьки; тогда прибавляютъ 3 стол. ложки толченыхъ сухарей, 1 рюмку рома или бѣлаго портвейна и стертую съ 1 лимона цедру и снова вымѣшиваютъ какъ

можно лучше; напослѣдокъ осторожно перемѣшиваютъ съ 4 взбитыми бѣлками. Массу кладутъ въ плотную салфетку, смазанную масломъ и посыпанную сухарями; салфетку перевязываютъ веревочкой, оставляя пустое мѣсто пальца на 2, чтобы пуддингу можно было подняться и вѣшаютъ салфетку на палку, положенную на края кастрюли, въ которой ключемъ кипитъ вода. Пуддингъ опускаютъ въ воду такимъ образомъ, чтобы онъ не касался дна, а плавалъ. Надо слѣдить за тѣмъ, чтобы вода была постоянно на одномъ уровнѣ и какъ только начнетъ выкипать, тотчасъ же подливать готоваго кипятку. Варятъ пуддингъ 2 часа безостановочно. Выложивъ на блюдо, обливаютъ ромомъ, зажигаютъ его и тотчасъ же подаютъ на столъ. Къ пуддингу подаютъ сладкій соусъ.

№ 31. Англійскій плумпуддингъ.

Вѣничкомъ взбиваютъ въ густую пѣну 14 цѣльныхъ яицъ съ 3/4 ф. сахару. Чисто моютъ и вытираютъ досуха 1 ф. кишмиша и 1 ф. перебранной коринки; очень мелко рубятъ 1 ф. говяжьяго сала, очищеннаго отъ пленокъ. Взбитыя яйца перемѣшиваютъ съ 1/4 бут. молока, 1 рюмкой хорошаго рому, 1 стак. мелко истолченныхъ сухарей, 1/2 ф. самой лучшей муки и цедрой, стертой съ 1 лимона. Потомъ кладутъ коринку, кишмишъ и мелко изрубленное сало и, перемѣшавъ все вмѣстѣ какъ можно лучше, варятъ совершенно такъ, какъ сказано въ № 30. Подаютъ голландскій соусъ съ виномъ.

№ 32. Ананасный пуддингъ.

Спѣлый, очищенный ананасъ натираютъ на теркѣ и перемѣшиваютъ съ 1/4 ф. масла, растертаго добѣла, 6 желтками взбитыми съ 1/4 ф. сахару, 2 столов. ложк. муки, 2 столов. ложк. сухарей, истолченныхъ очень мелко, 1/4 бут. сливокъ, цедрой стертой съ 1 лимона и 1/4 ф. миндаля, истолченнаго очень мелко. Когда все будетъ перемѣшано какъ слѣдуетъ, осторожно прибавляютъ взбитые бѣлки и варятъ пуддингъ, какъ описано въ рец. № 1. Подаютъ съ сабайономъ.

Другой способъ приготовленія. Бѣлую глиняную форму выкладываютъ разсыпчатымъ тѣстомъ и наполняютъ выше-

описанной массой; сверху закрывають тѣстомъ и пекутъ, хорошо подрумянивая, 1 часъ въ не очень горячей печи. Вмѣсто ананаса можно положить абрикосы или персики. Этотъ пуддингъ можно подавать горячимъ и холоднымъ.

№ 33. Картофельный пуддингъ по-англійски.

1 ф. мучнистаго, отвареннаго, протертаго картофеля перемѣшиваютъ сначала съ 1/2 ф. растопленнаго масла, а затѣмъ съ 1/4 ф. мелкаго сахару, небольшимъ количествомъ соли, 1/4 ф. вычищенной коринки, 6 разболтанными яйцами, 1/4 бут. сливокъ, 1 рюмкой хересу или коньяку, 2 стол. ложки истолченныхъ сухарей, 1/8 ф. очищеннаго, истолченнаго сладкаго миндаля, а если желаютъ то еще съ 3 шт. горькаго миндаля. Вымѣшавъ все вмѣстѣ, какъ можно лучше, кладутъ въ форму, смазанную масломъ и пекутъ 1 часъ.

№ 34. Заварной кабинетный пуддингъ.

На слабомъ огнѣ вымѣшиваютъ въ густую массу 1/4 бут. молока съ 1/4 ф. картофельной муки и 1/8 ф. масла и даютъ остыть; холодную массу перемѣшиваютъ съ 1/4 свѣжаго масла, растертаго добѣла и 10 желтками, которые кладутъ по перемѣнно съ 14 лот. сахару. Массу вымѣшиваютъ 1/2 часа, пока не сдѣлается прозрачной и легкой, прибавляютъ 1/4 ф. мелко истолченнаго миндаля, стертую съ лимона цедру, 1/4 ф. очищеннаго кишмиша, 6 лот. хорошо перебранной коринки, 1/8 ф. обсахаренной лимонной корки, нарѣзанной маленькими четырехугольными кусочками, 1/4 бут. густыхъ сливокъ и осторожно примѣшиваютъ 10 взбитыхъ бѣлковъ. Пуддингъ варятъ, какъ сказано въ рец. № 1 и подаютъ съ сабайономъ.

№ 35. Кабинетный пуддингъ изъ бисквита.

Испеченный въ большой формѣ бисквитный тортъ нарѣзаютъ, когда остынетъ, кусками въ 1/4 дм. толщиною. Бѣлую глиняную форму выкладываютъ чистой бумагой, смазанной холоднымъ масломъ и посыпанной сухарями, и кладутъ рядъ нарѣзаннаго торта, а на него 8—10 шт. мелкаго миндальнаго печенья, перекладывая ихъ вынутой изъ сока земляникой,

малиной, вишней или абрикосами, затѣмъ снова накладываютъ рядъ бисквитовъ, а на него печенье и продолжаютъ накладывать, пока форма не будетъ наполнена до $^3/_4$. Верхній рядъ долженъ быть изъ бисквита. 6 желтковъ растираютъ добѣла съ 12 лот. мелкаго сахару, кладутъ кусокъ истолченный въ порошокъ ванили въ 1 дм. длиною и $^3/_4$ бут. сливокъ. Перемѣшавъ все, какъ слѣдуетъ, выливаютъ въ кастрюлю и вымѣшиваютъ на горячей плитѣ до тѣхъ поръ, пока не пойдетъ сильный паръ; тогда даютъ остыть, выливаютъ на бисквитъ и ставятъ форму въ кастрюлю съ кипящею водой. Кастрюлю накрываютъ крышкой и ставятъ въ не очень горячую печь на 1 часъ. Вынувъ изъ печи, вынимаютъ изъ нея форму и даютъ остыть. Остывшій пуддингъ выкладываютъ на блюдо, осторожно снимаютъ съ него бумагу и, покрывъ глазурью, подаютъ на столъ съ сабайономъ или апельсиннымъ соусомъ.

Другой способъ приготовленія. Бисквитъ пропитываютъ легкимъ виномъ, тотчасъ же кладутъ въ форму, перекладываютъ тонкимъ слоемъ мармелада изъ земляники, малины, зеленыхъ сливъ или абрикосовъ и посыпаютъ мелко изрубленнымъ, поджареннымъ миндалемъ; снова кладутъ рядъ бисквита и т. д., пока форма не наполнится до $^3/_4$. Обливаютъ вышеописаннымъ кремомъ. Далѣе поступаютъ совершенно такъ же, какъ сказано въ первомъ приготовленіи. Къ этому пуддингу не подаютъ соуса, а подаютъ къ нему взбитыя сливки, слегка приправленныя ромомъ или мадерой.

Третій способъ приготовленія. Въ кастрюлѣ даютъ вскипѣть $^1/_2$ бут. легкаго бѣлаго вина съ $^1/_4$ ф. мелко натертаго шоколада и этой массой пропитываютъ бисквитъ, какъ сказано во второмъ приготовленіи. Такъ же, какъ и тамъ, кладутъ въ форму рядъ бисквита, а на него 1 ложку вышеописаннаго крема, затѣмъ снова бисквитъ и т. д. Кремъ для этого пуддинга приправить надо не ванилью, а 1 рюмкой мараскина. Варятъ, какъ было выше сказано.

Четвертый способъ приготовленія. Въ форму кладутъ рядъ ничѣмъ не пропитаннаго бисквита, посыпаютъ въ $^1/_8$ дм. толщ. сухимъ натертымъ шоколадомъ, кладутъ нѣсколько миндаль-

ныхъ пирожныхъ, а поверхъ нихъ, вышеописанный кремъ, сваренный съ виномъ, вмѣсто сливокъ. Наполняютъ форму попеременно тѣмъ и другимъ, пока не будетъ полна; верхній рядъ долженъ быть изъ крема. Дальнѣйшее приготовленіе, какъ было уже сказано выше. Пуддингъ подаютъ со взбитыми сливками.

№ 36. Бисквитъ съ кремомъ изъ вина, по-австрійски.

Кипятятъ въ кастрюлѣ, въ продолженіе 10 мин., 1/2 бут. стараго, бѣлаго столоваго вина, прибавивъ немного лимонной цедры и кусокъ ванили въ 1 дм. длиною. Вынувъ пряности, выливаютъ вино на блюдо и перемѣшиваютъ съ 17 желтками, взбитыми съ 1/4 ф. мелкаго сахару. Затѣмъ смѣсь выливаютъ обратно въ кастрюлю и на горячей плитѣ взбиваютъ вѣничкомъ до тѣхъ поръ, пока она не загустѣетъ и не вспѣнится, не давая ей, однако, кипѣть, при этомъ. Выложивъ загустѣвшую массу въ середину блюда, обкладываютъ ее маленькими или нарѣзанными бисквитами.

№ 37. Кремъ на шампанскомъ къ бисквиту.

Въ закрытой кастрюлѣ кипятятъ на слабомъ огнѣ 1/4 бут. вина съ 1/2 палочкой ванили и процѣживаютъ. Тоже самое дѣлаютъ съ 1/4 бут. воды, въ которую положена померанцевая корка. Вскипяченную, процѣженную воду выливаютъ въ кастрюлю съ виномъ, прибавляютъ 1/2 бут. шампанскаго и 16 сильно взбитыхъ желтковъ; все это мѣшаютъ, пока не загустѣетъ. Подаютъ точно также съ бисквитомъ. Оба крема №№ 36 и 37 могутъ быть поданы къ пуддингу.

№ 38. Кремъ изъ вина къ бисквиту.

Растираютъ добѣла, какъ можно лучше, 5 желтковъ, 1 цѣльное яйцо и 1/4 ф. мелкаго сахару. Берутъ 3/4 бут. шампанскаго, рейнвейна, бургонскаго или какого-нибудь другого легкаго вина или ликера и кипятятъ въ кастрюлѣ вмѣстѣ съ нѣсколькими тоненькими ломтиками лимонной кожицы. Горячее вино осторожно примѣшиваютъ къ желткамъ и варятъ, какъ было сказано выше. Маленькіе круглые бисквиты, которые легко испечь дома, кладутъ на блюдо, обливаютъ горячимъ кремомъ и тотчасъ же подаютъ на столъ.

Такой кремъ годится ко всѣмъ тонкимъ мучнымъ кушаньямъ, а также къ суфле и употребляется слѣдующимъ образомъ. Бѣлую глиняннную форму смазываютъ холоднымъ масломъ, кладутъ куски бисквита, на нихъ немного земляники, абрикосовъ или персиковъ и обливаютъ нѣсколькими ложк. только что описаннаго крема. Такъ продолжаютъ накладывать, пока не наполнятъ формы. Верхній слой долженъ быть изъ бисквита. Густо взбивъ 4 бѣлка съ 1/8 ф. мелкаго сахару, кладутъ ихъ на верхній слой бисквита, ставятъ форму въ не очень горячую печь, пекутъ полчаса, чтобы хорошо зарумянилось сверху, и горячимъ подаютъ на столъ.

№ 39. Горячее суфле изъ миндальнаго печенья.

Бѣлую глиняную форму наполняютъ попеременно слоемъ миндальнаго печенья и тонкимъ слоемъ очищенныхъ половинокъ абрикосовъ или садовой земляники. Какъ то, такъ и другое, предварительно надо пересыпать сахаромъ и дать постоять 1 час. Верхній слой долженъ быть изъ печенья. На него кладутъ 5 бѣлковъ, взбитыхъ съ 1/4 ф. сахарной пудры, и пекутъ въ не очень горячей печи, колеруя до свѣтло-коричневаго цвѣта. Подаютъ съ сабайономъ.

№ 40. Суфле изъ творогу.

6 желтковъ взбиваютъ съ сокомъ изъ 1 лимона; 2 бут. парного молока вливаютъ въ кастрюлю, ставятъ на горячую плиту, кладутъ въ него взбитые бѣлки и мѣшаютъ до тѣхъ поръ, пока молоко не свернется. Сливъ воду, кладутъ творогъ подъ не особенно тяжелый гнетъ. Какъ только творогъ сдѣлается сухимъ, его протираютъ сквозь сито на блюдо. 1/2 ф. масла растираютъ добѣла, примѣшиваютъ 6 желтковъ одинъ за другимъ, попеременно съ 1/2 ф. мелкаго сахару, кладутъ протертый творогъ, прибавляютъ цедру съ 1/2 лимона, 1/2 ф. мелко-нарѣзанной обсахаренной лимонной корки, 1/4 ф. истолченнаго миндаля и 2—3 ст. лож. муки. Все это вымѣшиваютъ въ одну сторону въ продолженіе 20 мин., затѣмъ осторожно прибавляютъ взбитые бѣлки и перекладываютъ въ смазанную холоднымъ масломъ и посыпанную поджаренными сухарями форму и варятъ какъ было уже сказано въ рец. № 1. Подаютъ мармеладный соусъ.

№ 41. Рисовое суфле съ ананасомъ.

1/2 ф. хорошо размоченнаго риса заливаютъ обильнымъ количествомъ воды, кладутъ немного соли и даютъ нѣсколько разъ вскипѣть. Сливъ воду, тотчасъ же наливаютъ 1 бут. молока или сливокъ, слегка солятъ, кладутъ 1 лож. свѣжаго масла, 1/4 палки ванили и варятъ на слабомъ огнѣ, пока не будетъ полумягкимъ и даютъ остыть. Холодный рисъ перемѣшиваютъ, какъ слѣдуетъ съ 1/2 бут. сливокъ, 1/4 ф. растертаго масла, 1 маленькой чашкой толченаго миндаля или 1/2 бут. миндальнаго молока, 6 желтками, взбитыми съ 1/4 ф. сахару и 1 рюмкой хорошаго коньяку или рому. Напослѣдокъ осторожно примѣшиваютъ взбитые бѣлки. Въ бѣлую глиняную форму кладутъ поперемѣнно рядами приготовленную массу и ломтики ананаса, свареннаго въ сахарномъ сиропѣ. Наполненную форму ставятъ на 1 часъ не въ очень горячую печь. Подаютъ соусъ изъ мараскина или мармелада. Вмѣсто ананаса можно положить сваренные въ сахарѣ абрикосы, персики, сливы или вишни, а также кислыя яблоки, землянику или малину; землянику и малину не надо варить, а только пересыпать сахаромъ.—Если рисъ приготовляется съ земляникой или малиной, то подаютъ сливочный соусъ или миндальное молоко. Соусъ приготовляется слѣдующимъ образомъ: 1/4 ф. сладкаго и 3—4 шт. горькаго очищеннаго и истолченнаго миндаля обливаютъ жидкими вскипяченными сливками и даютъ постоять 1 часъ. Затѣмъ процѣживаютъ, даютъ вскипѣть и вымѣшиваютъ на горячей плитѣ съ 4 желтками, 2 столов. лож. мелкаго сахару и 1 рюмкой рому. Холодный соусъ подаютъ къ рисовому пуддингу.

Рисовый пуддингъ можно гарнировать слѣдующимъ образомъ. Въ обѣ формы, одну съ ананасомъ, а другую съ различными фруктами, послѣ того, какъ онѣ пробыли 3/4 часа въ печи и хорошо подрумянились сверху, прибавляютъ 5 бѣлковъ, взбитыхъ съ 1/8 ф. сахарной пудры, снова ставятъ въ печь на 15 мин., чтобы сверху подрумянились до желтоватаго цвѣта и тотчасъ же подаютъ на столъ.

№ 42. Рисовое суфле съ шоколадомъ.

Сваренный, какъ въ предыдущемъ №, рисъ перемѣшиваютъ,

какъ слѣдуетъ, съ $1/4$ ф. растертаго масла, 1 рюмкой мараскина, 2 ст. миндальнаго молока, 8 желтками, хорошо взбитыми съ $1/4$ ф. сахару, $1/4$ ф. натертаго шоколада, 2 лож. мелко истолченныхъ сухарей и 1 маленькой чашкой нарѣзанной, обсахаренной лимонной корки. Послѣ всего осторожно прибавляютъ взбитые бѣлки и кладутъ въ форму, смазанную холоднымъ масломъ и посыпанную поджаренными сухарями. Варятъ $1^1/2$ часа, какъ сказано въ рец. № 1. Суфле также можно запечь въ бѣлой глиняной формѣ. Подаютъ къ нему хорошо взбитыя сливки, приправленныя ромомъ или же ромовый, или ванильный соусъ. Вмѣсто шоколада можно положить $1/2$ ф. винограда, очищеннаго отъ сѣмячекъ и проваренааго въ винѣ съ сахаромъ. Въ такомъ случаѣ подаютъ мармеладный или фруктовый соусъ.

Другой способъ приготовленія заключается въ томъ, что сваренный рисъ протираютъ столовой ложкой сквозь сито. Кладутъ тѣже самыя приправы, только вмѣсто шоколада берутъ 2 ст. лож. воды померанцевыхъ цвѣтовъ, $1/4$ ф. мелко истолченнаго миндаля, 1 маленькую чашку обсахаренной корки и $1/2$ ф. винограда, приготовленнаго, какъ было сказано выше. Варятъ $1^1/2$ часа и подаютъ съ мармеладнымъ, сладкимъ или ромовымъ соусомъ.

№ 43. Рисъ по-французски.

$1/2$ ф. обвареннаго риса кладутъ въ кипящую воду, прибавляютъ немного соли, лимонной цедры, 1 маленькую лож. масла и, накрывъ, варятъ до половины мягкости такимъ, образомъ, чтобы зерна оставались цѣльными. Затѣмъ прибавляютъ $1/4$ ф. сладкаго и 2 шт. горькаго истолченнаго миндаля (миндаль надо, предварительно, залить $1^1/2$ бут. сливокъ и дать простоять 1 часъ, а затѣмъ процѣдить). Накрывъ кастрюлю, варятъ все до мягкости. Готовый рисъ выкладываютъ на блюдо, посыпаютъ мелкимъ сахаромъ и толченымъ миндальнымъ печеньемъ. Надъ блюдомъ надо подержать раскаленное желѣзо съ горячими угольями, чтобы рисъ зарумянился сверху. Подаютъ на столъ съ какимъ угодно соусомъ.

№ 44. Яблочное суфле съ рисомъ.

Удаливъ сѣмянныя коробочки, варятъ очищенныя яблоки

въ жидкомъ сахарномъ сиропѣ, пока не сдѣлаются полумягкими; остудивъ, вынимаютъ изъ сиропа и тотчасъ же начиняютъ земляникой, малиной или вишнями и, уложивъ рядами въ бѣлую глиняную форму, смазанную масломъ, заливаютъ полужидкой смѣсью, приготовленной изъ $^1/_4$ ф. варенаго риса, 4 желтковъ, растертыхъ добѣла съ 1 чашкой сахару, небольшого количества истолченной ванили, 1 рюмки бѣлаго вина или портвейна, $^1/_4$ бут. сливокъ или миндальнаго молока и осторожно примѣшанныхъ взбитыхъ бѣлковъ. Пекутъ цѣлый часъ, пока суфле не сдѣлается сверху золотистаго цвѣта. Подаютъ со сливками. Вмѣсто яблоковъ можно взять абрикосы, очищенную отъ косточекъ черную сливу или груши; для заливки можно приготовить слѣдующую смѣсь. 4 желтка, растертые добѣла съ $^1/_2$ ф. сахару, перемѣшиваютъ съ $^1/_2$ ф. сметаны, небольшимъ количествомъ лимонной цедры, 2 ст. лож. муки, 1 рюмкой рому и взбитыми бѣлками, которые надо положить послѣдними.

45. Суфле изъ вишенъ.

Въ 10 желтковъ, растертыхъ добѣла съ $^1/_2$ ф. сахару и лимонной цедрой, примѣшиваютъ 12 лот. толченыхъ сухарей, 1 ст. лож., верхомъ, муки, $^1/_2$ ф. растопленнаго масла, 1 ф. очищенныхъ отъ косточекъ, пересыпанныхъ сахаромъ вишенъ безъ соку, $^1/_2$ ф. сметаны и взбитые бѣлки. Массу вливаютъ въ форму, смазанную холоднымъ масломъ и посыпанную поджаренными сухарями и варятъ какъ сказано въ № 1. Подаютъ сабайонъ или ромовый соусъ со сливками

№ 46. Суфле изъ вишенъ съ шоколадомъ.

Перемѣшиваютъ, какъ можно лучше, $^3/_4$ ф. сахару, растертаго съ 8 желтками, 1 чайн. лож. корицы, $^1/_8$ ф. натертаго шоколада, 1 ст. поджаренныхъ и просѣянныхъ сухарей изъ кисло-сладкаго хлѣба и $^1/_4$ бут. сливокъ. 1 ф. очищенныхъ отъ косточекъ вишенъ посыпаютъ 1 ст. сахару, даютъ постоять 1 часъ, затѣмъ откидываютъ на сито, чтобы стекъ весь сокъ; ягоды осторожно перемѣшиваютъ со взбитыми бѣлками и также осторожно прибавляютъ въ выше приготовленную массу. Форму смазываютъ холоднымъ масломъ, посыпаютъ поджаренными

сухарями, кладутъ приготовленную массу и варятъ, какъ въ № 1. Подаютъ сливочный соусъ съ ромомъ.

№ 47. Суфле изъ крыжовника.

2 ст. очень густого пюре изъ незрѣлаго крыжовника, абрикосовъ, зеленыхъ сливъ или яблоковъ (свареннаго съ сахаромъ и кускомъ ванили въ 1 дм. длин.) протираютъ сквозь сито на блюдо, примѣшиваютъ 6 взбитыхъ бѣлковъ и безостановочно бьютъ цѣлый часъ деревянной лож. въ одну сторону, пока суфле не сдѣлается очень бѣлымъ, густымъ и пышнымъ. Ложкой накладываютъ его, въ видѣ пирамиды, на блюдо и тотчасъ же подаютъ на столъ.

Другой способъ приготовленія. Въ $^1/_2$ ст. горячей воды распускаютъ 5 пластинокъ желатина, даютъ имъ на половину остыть и смѣшиваютъ съ вышеописанной массой, которую затѣмъ выливаютъ въ смазанную миндальнымъ масломъ форму для желе и ставятъ на холодъ. Когда застынетъ, выкладываютъ на блюдо и тотчасъ же подаютъ съ миндальнымъ молокомъ, въ которое прибавлено нѣсколько капель померанцевой воды.

Третій способъ приготовленія. Въ приготовленную, какъ описано въ самомъ началѣ, массу прибавляютъ еще нѣсколько ложекъ сахарной пудры и, вылнвъ въ форму, смазанную холоднымъ масломъ и посыпанную сухарями, ставятъ въ не очень горячую печь, на $^1/_2$ часа, чтобы поднялась хорошенько и сверху сдѣлалась свѣтло-коричневаго цвѣта. Надо тотчасъ же подать на столъ, иначе опадетъ. Подаютъ сливки.

№ 48. Апельсинное суфле.

14 бѣлковъ ставятъ до употребленія на холодъ, а 14 желтковъ растираютъ добѣла съ $^3/_4$ ф. мелкаго сахару и цедрой, стертой съ 1 апельсина, и хорошо перемѣшиваютъ съ $^1/_2$ ф. просѣянной картофельной муки и процѣженнымъ сквозь сито сокомъ изъ 6 апельсиновъ. Потомъ осторожно примѣшиваютъ взбитые бѣлки. Бѣлую глиняную форму смазываютъ масломъ, посыпаютъ поджаренными сухарями, наполняютъ приготовленной массой и пекутъ $^3/_4$ часа въ не очень горячей печкѣ, пока суфле не зарумянится и не поднимется высоко. Подаютъ тотчасъ же на столъ, пока не опало. Къ суфле подаютъ сабайонъ.

№ 49. Шоколадное суфле.

14 желтковъ, хорошо растертыхъ добѣла съ 3/4 ф. сахару, перемѣшиваютъ, какъ можно лучше, съ 1/2 ф. мелко истолченнаго миндаля и 3/8 ф. натертаго шоколада. Потомъ осторожно примѣшиваютъ 10 взбитыхъ бѣлковъ. Пекутъ суфле 3/4 час. въ бѣлой глиняной формѣ. Къ нему подаютъ соусъ на винѣ.

Другой способъ приготовленія. 6 бѣлковъ взбиваютъ въ очень густую пѣну и осторожно перемѣшиваютъ съ 1/8 ф. мелкаго сахару и 1/4 ф. натертаго шоколаду.

Третій способъ приготовленія. Берутъ 6 взбитыхъ бѣлковъ, перемѣшиваютъ съ 1/4 ф. мелкаго сахару, выжимаютъ сокъ изъ 1 лимона (безъ сѣмячекъ) и прибавляютъ натертой съ 1/2 лимона цедры. Какъ только бѣлки поднимутся въ печи, тотчасъ-же подаютъ на столъ. Эти оба суфле пекутъ въ продолженіе 20 мин. Къ нимъ не подаютъ сабайона.

№ 50. Суфле изъ абрикосоваго мармелада.

Растираютъ добѣла 6 желтковъ съ 1/2 ф. мелкаго сахару и стертой съ 1/2 лимона цедрой. Затѣмъ прибавляютъ 1 чашку, протертаго сквозь волосяное сито абрикосоваго или яблочнаго густого мармелада и 1 рюмку мадеры. Перемѣшавъ все вмѣстѣ, какъ можно лучше, осторожно прибавляютъ взбитые бѣлки и пекутъ суфле 3/4 час. Къ нему подаютъ миндальное молоко, приправленное мараскиномъ.

№ 51. Суфле изъ яблочнаго мармелада.

5 желтковъ растираютъ добѣла съ 1/2 ф. мелкаго сахару, сокомъ и стертой съ 1/2 лимона цедрой. Затѣмъ прибавляютъ 1/8 ф. очищеннаго сладкаго и 4 шт. горькаго очищеннаго миндаля, 6 яицъ, сваренныхъ въ крутую и протертыхъ сквозь сито, 1 ст. густого яблочнаго мармелада, протертаго сквозь сито, 1/2 ф. натертой черствой булки и 2 ст. ложки растопленнаго масла. Все это вымѣшиваютъ, какъ можно лучше, осторожно прибавляютъ взбитые бѣлки и пекутъ суфле, какъ было уже описано, 3/4 часа въ не очень горячей печи, зарумянивая сверху до свѣтло-коричневаго цвѣта. Готовое суфле тотчасъ-же подаютъ на столъ съ миндальнымъ молокомъ, приправленнымъ померанцевой водой.

№ 52. Шарлотка изъ бѣлаго хлѣба.

Берутъ любое количество антоновскихъ яблокъ, нарѣзанныхъ тонкими ломтиками, и варятъ густую массу, прибавивъ по вкусу сахара, 1/2 пивного стакана бѣлаго портвейна и 1/2 пивного стакана воды. Массу протираютъ сквозь волосяное сито и даютъ остыть. Большую хорошую домашнюю булку нарѣзаютъ ломтиками въ 1/4 дм. толщины, укладываютъ ихъ на широкое блюдо, одинъ возлѣ другого, и обливаютъ смѣсью, состоящей: изъ 1 цѣльнаго яйца, 2 желтковъ, взбитыхъ съ 2 лож. сахару и 3/4 бут. сливокъ и оставляютъ до тѣхъ поръ, пока ломти совершенно не пропитаются, не давая имъ, однако, разваливаться. Тогда осторожно валяютъ ихъ въ мелко истолченныхъ сухаряхъ и тотчасъ-же поджариваютъ въ свѣжемъ маслѣ, на сковородѣ на слабомъ огнѣ, подрумянивая съ обѣихъ сторонъ до самаго нѣжнаго свѣтло-желтаго цвѣта. Готовые ломтики укладываютъ въ бѣлую глиняную форму рядами, попеременно, съ густымъ яблочнымъ мармеладомъ, пока вся форма не будетъ наполнена. Нижній и верхній слои должны быть изъ бѣлаго хлѣба. Бѣлки взбиваютъ въ густую пѣну съ 1/4 ф. мелкаго сахару и выпускаютъ сквозь бумажную воронку на ломти булки, лежащіе въ формѣ. Форму ставятъ на 1/2 часа въ не очень горячую печь, пока бѣлки сверху не сдѣлаются свѣтло-желтаго цвѣта. Шарлотку тотчасъ-же подаютъ на столъ, съ сабайономъ. Вмѣсто яблоковъ можно положить вареные абрикосы.

№ 53. Шарлотка изъ вишенъ.

Хорошо взбиваютъ 4 желтка, 2 цѣльныхъ яйца, 1/4 ф. сахару и истолченный въ порошокъ кусокъ ванили въ 1 дм. дл. Затѣмъ прибавляютъ 3/4 бут. сливокъ и 1/4 ф. очищеннаго, мелко истолченнаго сладкаго миндаля. Массу выливаютъ въ кастрюлю и, не допуская до кипѣнія, мѣшаютъ на горячей плитѣ до тѣхъ поръ, пока не пойдетъ сильный паръ. Снявъ съ огня, даютъ остыть. Въ бѣлую глиняную форму кладутъ ломтики бѣлаго хлѣба, какъ въ предыдущемъ №, только не пропитывая ихъ яичной смѣсью и поливаютъ нѣсколькими лож. растопленнаго свѣжаго масла. Затѣмъ кладутъ слой ви-

шенъ въ ½ дм. толщиною (вишни надо очистить отъ косточекъ, посыпать сахаромъ, оставить постоять 1 часъ и употреблять безъ вытекшаго сока), на вишни кладутъ нѣсколько ложекъ выше приготовленнаго, остывшаго крема, а на него снова ломти булки и т. д., попеременно, пока не будутъ издержаны всѣ припасы. Верхній слой долженъ быть изъ булки и его также покрываютъ бѣлкомъ, какъ въ предыдущемъ №. Подаютъ соусъ изъ миндальнаго молока, приправленнаго мараскиномъ.

№ 54. Шарлотка по-русски.

Хорошо пропеченный бисквитъ нарѣзаютъ ломтиками въ ½ дм. толщиной, поливаютъ ихъ растопленнымъ свѣжимъ масломъ и кладутъ въ бѣлую глиняную форму, слоемъ въ ½ дм. толщиною, а на нихъ слой хорошаго яблочнаго мармелада, свареннаго въ сахарѣ. На второй бисквитный слой кладутъ слой абрикосоваго мармелада и такъ продолжаютъ, пока форма не будетъ наполнена. Верхній слой долженъ быть изъ бисквита; на него кладутъ взбитые бѣлки (какъ въ № 52). Затѣмъ пекутъ шарлотку ½ часа въ не особенно горячей печкѣ, чтобы сверху была красиваго свѣтло-желтаго цвѣта. Подаютъ съ сабайономъ. Эту шарлотку также можно подать и холодной. Въ такомъ случаѣ ее гарнируютъ взбитыми сливками, приправленными мараскиномъ. Также можно подать миндальный или ромовый соусъ. Вмѣсто бисквитовъ можно взять нѣжный миндальный тортъ.

№ 55. Шарлотка изъ чернаго хлѣба.

Берутъ хорошую, полную, глубокую тарелку истолченныхъ черныхъ сухарей, перемѣшанныхъ съ 1 чайн. лож. корицы, и часть ихъ насыпаютъ слоемъ въ бѣлую глиняную форму, сильно смазанную холоднымъ масломъ; на слой сухарей кладутъ двойной слой очищенныхъ антоновскихъ яблоковъ, нарѣзанныхъ ломтиками, и посыпаютъ ихъ мелкимъ сахаромъ, смѣшаннымъ съ натертой лимонной цедрой. Когда форма будетъ наполнена (послѣдній слой долженъ быть изъ сухарей), вливаютъ 1 ст. растопленнаго масла или же кладутъ наверхъ кусочки масла, ставятъ въ не очень горячую печь и пекутъ 1 часъ. Къ шарлоткѣ подаютъ холодныя сливки или, если ее подаютъ холодной, то сливочный соусъ, приправленный ромомъ.

Вмѣсто растопленнаго масла, шарлотку можно облить 4—5 желтками, взбитыми съ $^1/_2$ ст. сахару и перемѣшанными съ $^1/_2$ ст. сметаны; причемъ, все-таки надо положить кусочки масла. Натертый черный хлѣбъ можно высыпать на бумагу и поджарить въ печи, не давая подгорать, пока онъ не сдѣлается очень сухимъ. Въ такомъ случаѣ шарлотку поливаютъ не сметаной, а большимъ количествомъ растопленнаго масла и подаютъ съ соусомъ изъ земляничнаго или малиноваго мармелада.

№ 56. Омлетъ.

Въ блюдѣ взбиваютъ 10 яицъ съ небольшимъ количествомъ соли и маленькой чашкой сливокъ, выливаютъ на горячую круглую сковороду, въ которой распущена 1 маленькая лож. масла, и пекутъ, потихоньку, на слабомъ огнѣ до готовности. Когда убѣдятся, приподнявъ ножомъ края, что нижняя сторона зарумянилась, сковороду снимаютъ съ огня, даютъ немного постоять и накрываютъ опрокинутой мелкой тарелкой; растопивъ еще немного масла, переворачиваютъ омлетъ на другую сторону и зарумяниваютъ также до свѣтло-коричневаго цвѣта. Готовый омлетъ намазываютъ въ $^1/_2$ дюйма толщиною брусничнымъ пюре, свертываютъ въ трубку и, посыпавъ сахаромъ, горячимъ подаютъ на столъ. Вмѣсто брусничнаго можно положить какое-нибудь другое пюре, или же густо посыпать мелко натертымъ шоколадомъ. Изъ означенной массы можно испечь 2 омлета и подрумянить ихъ только съ одной стороны, а затѣмъ свернуть вмѣстѣ. Подаютъ горячими.

№ 57. Омлетъ на мараскинѣ.

Растираютъ добѣла 12 желтковъ съ $^1/_2$ ф. мелкаго сахару и стертой съ $^1/_2$ лимона цедрой. Затѣмъ прибавляютъ $^1/_2$ ф. очень мелко истолченнаго миндаля и 1 большую рюмку мараскина, хорошо промѣшиваютъ всю массу и осторожно прибавляютъ взбитые бѣлки. На сковородѣ, величиною въ тарелку, растапливаютъ 1 полную чайную лож. свѣжаго масла, кладутъ 3—4 полныхъ столовыхъ лож. вышеприготовленной массы и оставляютъ на горячей плитѣ, пока не стянется. Жаръ не долженъ быть слишкомъ сильнымъ, иначе омлетъ подгоритъ; онъ долженъ быть снизу свѣтло-желтаго цвѣта. Вымазавъ заранѣе

бѣлую глиняную форму холоднымъ масломъ, кладутъ въ нее омлетъ, непрожаренной стороной книзу. Зарумяненную же сторону посыпаютъ въ 1/8 дм. толщиною натертымъ шоколадомъ или мелкимъ сахаромъ и продолжаютъ печь омлеты, пока форма не будетъ наполнена. Затѣмъ форму ставятъ на 1/2 часа въ не очень горячую печь, чтобы омлетъ не подгорѣлъ снизу. Какъ только будетъ готовъ, тотчасъ же подаютъ на столъ, иначе опадетъ.

Другой способъ приготовленія. Вмѣсто миндаля и мараскина берутъ 2 полн. ст. лож. картофельной муки и сокъ изъ одного лимона. Въ остальномъ же приготовляютъ, какъ сказано выше. Но только такіе омлеты не посыпаютъ шоколадомъ, а смазываютъ земляничнымъ или малиновымъ мармеладомъ.

Третій способъ приготовленія. На блюдѣ растираютъ добѣла 1/4 ф. масла; затѣмъ примѣшиваютъ, одинъ за другимъ, 10 желтковъ, попеременно съ 1/2 ф. мелкаго сахару, цедру, стертую съ 1/2 лимона, 1 полн. ст. лож. картофельной муки и 1/4 бут. сливокъ. Когда все будетъ хорошо перемѣшано, осторожно прибавляютъ взбитые бѣлки. Въ форму кладутъ массу, попеременно съ натертымъ шоколадомъ и сахаромъ, или же съ земляничнымъ или малиновымъ мармеладомъ, а далѣе поступаютъ, какъ сказано выше.

№ 58. Омлетъ-суфле.

На слабомъ огнѣ въ кастрюлѣ кипятятъ 12 лот. муки съ 1/2 бут. молока и 1/4 ф. масла, пока масса не начнетъ отставать отъ кастрюли. Снявъ съ огня даютъ остыть, перемѣшиваютъ съ 2 цѣльными яйцами и 8 желтками, которые надо класть попеременно съ 1/4 ф. сахару и стертой съ 1/2 лимона цедрой. Массу вымѣшиваютъ до тѣхъ поръ, пока она не сдѣлается совершенно гладкой и не начнетъ пускать пузыри, тогда ее осторожно перемѣшиваютъ со взбитыми бѣлками. На смазанную масломъ яичную сковороду кладутъ по 2 ст. лож. массы и пекутъ такимъ образомъ по 4 — 5 блиновъ, зарумянивая ихъ только съ одной стороны. Такими блинами выкладываютъ смазанную масломъ и посыпанную сухарями бѣлую глиняную форму (какъ въ предыдущемъ №) и перекладываютъ въ 1/2 дм. толщиною мармеладомъ изъ яблоковъ или какихъ-нибудь дру-

гихъ фруктовъ и продолжаютъ въ такомъ родѣ, пока форма не будетъ наполнена. Послѣднiй рядъ остается непокрытымъ. Суфле пекутъ 1 часъ въ умѣренно горячей печкѣ и подаютъ со сладкимъ соусомъ.

№ 59. Омлетъ съ кремомъ.

На маленькiя, круглыя, желѣзныя сковородки кладутъ по полной чайн. лож. масла и, когда растопится, вливаютъ по 2 полныхъ ст. лож. массы, описанной въ предыдущемъ №. Такимъ образомъ всѣ омлеты пекутъ на слабомъ огнѣ, зарумянивая съ одной стороны до свѣтло-коричневаго цвѣта.

Приготовляютъ слѣдующiй кремъ. Растираютъ добѣла 6 желтковъ и 1 цѣльное яйцо съ $^1/_4$ ф. мелкаго сахару, затѣмъ прибавляютъ истолченный въ порошокъ кусокъ ванили, въ 1 дм. длиною, 1 маленькую рюмку мараскина, $^1/_4$ бут. сливокъ и $^1/_4$ ф. истолченнаго сладкаго миндаля. Перемѣшавъ все какъ можно лучше, выливаютъ въ кастрюлю и мѣшаютъ на горячей плитѣ, пока не пойдетъ паръ (не доводя до кипѣнiя) и даютъ остыть наполовину. На испеченные, одинъ за другимъ, омлеты кладутъ по 1 полн. лож. этой массы,—свертываютъ ихъ трубкой и, накрывъ, ставятъ омлеты въ теплое мѣсто, пока не будутъ готовы остальные. Тогда укладываютъ ихъ рядами на блюдо, посыпаютъ сахарной пудрой, глазируютъ раскаленнымъ желѣзомъ и тотчасъ же горячими подаютъ на столъ вмѣстѣ съ вареньемъ.

Омлеты можно начинить другимъ способомъ. Ихъ покрываютъ любымъ мармеладомъ, свертываютъ въ трубку и укладываютъ въ бѣлую глиняную форму, смазанную масломъ. Затѣмъ взбиваютъ 5 бѣлковъ въ густую пѣну съ $^1/_8$ ф. мелкаго сахару, выкладываютъ на омлеты и пекутъ $^1/_2$ часа въ печи, пока взбитые бѣлки легка не пожелтѣютъ сверху. Подаютъ на столъ горячими, въ формѣ.

№ 60. Бисквитный омлетъ.

Растираютъ добѣла 4 желтка съ $^1/_4$ ф. мелкаго сахару и стертой съ $^1/_2$ лимона цедрой. Затѣмъ прибавляютъ 1 рюмку лучшаго рому, 1 ст. лож., вровень съ краями, картофельной и столько же пшеничной муки; хорошо перемѣшавъ, осторожно

кладутъ 4 взбитыхъ бѣлка. Растопивъ на большой круглой сковородѣ 1 чайн. лож. масла, вливаютъ приготовленную массу и пекутъ въ не очень горячей печи, слегка зарумянивая. Вынувъ изъ печи, смазываютъ половину омлета какимъ-нибудь мармеладомъ и накрываютъ другой половиной. Затѣмъ перекладываютъ на блюдо, посыпаютъ мелкимъ сахаромъ и тотчасъ же подаютъ на столъ.

Омлетъ можно не мазать мармеладомъ, а посыпать натертымъ шоколадомъ или положить кремъ (см. предыдущій №). Изъ данной порціи можно приготовить не одинъ, а нѣсколько омлетовъ. Приготовляютъ ихъ совершенно такъ же, какъ было описано въ предыдущемъ №.

Другой способъ приготовленія. Растираютъ добѣла 5 желтковъ съ 1/4 ф. мелкаго сахару, небольшимъ количествомъ лимонной цедры и 1 маленькой рюмк. хорошаго рому или мадеры, прибавляютъ 1/8 ф. очищеннаго, мелко истолченнаго сладкаго миндаля, 1 полн. стол. лож. муки и 1/2 ст. сливокъ. Перемѣшавъ все вмѣстѣ, какъ можно лучше, осторожно прибавляютъ взбитые бѣлки. Изъ этой массы пекутъ, какъ было сказано выше, 2 омлета, изъ которыхъ одинъ густо посыпаютъ натертымъ шоколадомъ и, накрывъ другимъ, посыпаютъ сверху сахаромъ и подаютъ горячими на столъ. Въ такомъ родѣ можно приготовить маленькіе омлеты.

№ 61. Драчена.

Растираютъ добѣла 6 желтковъ съ 1/4 ф. сахару, цедрой, стертой съ 1/2 лимона, или вмѣсто нее мелко истолченнымъ кускомъ ванили въ 1 дм. длин.; прибавивъ 3 — 4 стол. лож. муки, немного соли, 3/4 бут. молока, а еще лучше сливокъ, хорошо перемѣшиваютъ все вмѣстѣ, выливаютъ въ кастрюлю, въ которой распущена 1/8 ф. масла и мѣшаютъ на горячей плитѣ до тѣхъ поръ, пока масса не сдѣлается плотной и свѣтлой. Остывшую массу перемѣшиваютъ съ 1 цѣльнымъ яйцомъ, прибавляютъ 1/8 ф. очищеннаго, мелко истолченнаго миндаля, 1/4 ф. чисто промытаго кишмиша и такое же количество мелко нарѣзаннаго цуката и перемѣшиваютъ все, какъ можно лучше, а напослѣдокъ прибавляютъ взбитые

бѣлки. Распустивъ на сковородѣ 2 лота масла, кладутъ тѣсто и пекутъ въ печи, слегка подрумянивая. Вынутую изъ печки драчену разрываютъ вилкой на куски, кладутъ на блюдо и посыпаютъ сахаромъ. Драчену гарнируютъ сваренными сливами или подаютъ съ компотомъ. Ее можно также подать вмѣсто клецокъ къ сладкому супу. Въ такомъ случаѣ въ тѣсто надо прибавить истолченнаго миндалю. Такую драчену можно также подать къ бульону, но тогда ее надо приготовить безъ сахара и кишмиша.

№ 62. Драчена изъ черствой булки.

Черствый бѣлый хлѣбъ обливаютъ горячимъ молокомъ и, накрывъ, даютъ размокнуть. На сковородѣ распускаютъ 1 лож. масла, кладутъ хлѣбную массу и, все время мѣшая, оставляютъ на горячей плитѣ, пока она не загустѣетъ; затѣмъ даютъ остыть. Взбиваютъ вѣничкомъ какъ можно лучше 3 — 4 яйца съ 1/4 ф. мелкаго сахару и небольшимъ количествомъ корицы. Взбитыя яйца вымѣшиваютъ съ хлѣбной массой, пока она не сдѣлается прозрачной; тогда прибавляютъ 1/8 ф. кишмиша и, перемѣшавъ, пекутъ какъ въ предыдущемъ №.

№ 63. Южно-германское мучное кушанье (Savarin).

Подогрѣваютъ 1/2 бут. сливокъ или молока (чтобы было въ родѣ парного) и размѣшиваютъ съ прессованными дрожжами (на 2—3 к.) и 2—3 стол. лож. муки. Опарѣ даютъ подняться, а между тѣмъ растираютъ добѣла 1/2 ф. масла, кладутъ въ него 1/2 ф. сахару и, одинъ за другимъ, 5 цѣльныхъ яицъ. Эту массу хорошо растираютъ въ продолженiи 1/2 часа въ одну сторону. Поднявшуюся опару вымѣшиваютъ какъ можно лучше съ вышеприготовленной массой, всыпаютъ 1 ф. муки и мѣсятъ безостановочно 1/2 часа, пока тѣсто не посвѣтлѣетъ, и снова даютъ ему подняться. Соотвѣтствующую форму, съ отверстiемъ посрединѣ, смазываютъ холоднымъ масломъ, посыпаютъ толчеными сухарями, кладутъ тѣсто (которое должно наполнить форму немножко больше половины) и ставятъ въ тепловатое мѣсто на 3/4 часа, чтобы поднялось еще разъ; потомъ пекутъ въ не очень горячей печкѣ и выкладываютъ на круглое блюдо. Середину печенья напол-

няютъ компотомъ изъ свѣжихъ фруктовъ, какъ-то: ананаса, грушъ, зеленыхъ сливъ, абрикосовъ и персиковъ. Въ оставшійся отъ фруктовъ сокъ, котораго будетъ, приблизительно, $^3/_4$ бут., вливаютъ $^1/_4$ бут. лучшаго ананаснаго рому, сильно подслащиваютъ и кипящимъ обливаютъ кушанье, которое, тотчасъ же, горячимъ, подаютъ на столъ.

№ 64. Бавароазъ.

Самый лучшій бѣлый хлѣбъ разрѣзаютъ ломтиками въ $^1/_4$ дюйма толщины; $^1/_4$ бут. краснаго вина перемѣшиваютъ съ 2 желтками и $^1/_2$ чаш. сахару, валяютъ въ этой смѣси ломтики булки, кладутъ на блюдо и даютъ постоять $^1/_2$ часа. Затѣмъ валяютъ ихъ въ разболтанномъ яйцѣ и мелко-истолченныхъ сухаряхъ, поджариваютъ на сковородѣ въ несоленомъ маслѣ, слегка подрумянивая съ обѣихъ сторонъ, смазываютъ фруктовымъ мармеладомъ, складываютъ попарно, посыпаютъ мелкимъ сахаромъ и подаютъ къ глинтвейну. По испанскому способу, вмѣсто краснаго вина, берутъ бѣлое, съ примѣсью воды. Далѣе приготовляютъ точно также, только подаютъ бавароазы съ вареньемъ. По сѣверо-германскому способу, хлѣбъ валяютъ не въ винѣ, а въ сливкахъ, перемѣшанныхъ съ 2 цѣльными яйцами и небольшимъ количествомъ корицы, и также подаютъ съ вареньемъ.

№ 65. Начиненныя яблоки.

12 антоновскихъ яблоковъ, одинаковой величины, выдалбливаютъ серебряною ложкой со стороны стебля такимъ образомъ, чтобы стѣнки яблока оставались въ $^1/_2$ дм. толщиной, и начиняютъ слѣдующей массой: растираютъ добѣла 5 желтковъ съ $^1/_4$ ф. мелкаго сахару и стертой съ $^1/_2$ лимона цедрой, кладутъ въ нихъ $^1/_4$ ф. растертаго добѣла масла, $^1/_4$ бут. сливокъ, намоченный въ молокѣ и наполовину отжатый кусокъ булки въ 1 дм. толщ., $^1/_8$ ф. очищеннаго, мелко-истолченнаго сладкаго миндаля, $^1/_4$ ф. перебранной, чисто вымытой коринки и 2 полн. стол. ложки толченыхъ сухарей. Хорошо перемѣшавъ все вмѣстѣ, осторожно прибавляютъ 2 взбитыхъ бѣлка. Выдолбленныя яблоки очищаютъ отъ кожи и наполняютъ при-

готовленной массой. Затѣмъ берутъ самаго лучшаго разсыпчатаго тѣста, раскатываютъ его въ 1/8 дм. толщиной, въ холодномъ мѣстѣ, нарѣзаютъ четырехугольными кусками, на каждый кусокъ кладутъ по начиненному яблоку и плотно защипываютъ всѣ четыре конца. Яблоки укладываютъ въ нѣкоторомъ разстояніи другъ отъ друга на чистый листъ, смазываютъ разболтаннымъ яйцомъ, ставятъ въ довольно горячую печь и пекутъ 1 часъ, хорошо зарумянивая. Подаютъ горячими съ сабайономъ.

Начиненныя яблоки можно также положить безъ тѣста въ бѣлую глиняную форму, смазанную масломъ; затѣмъ, положивъ на каждый яблокъ по яблочному ломтику, посыпать смѣсью изъ мелко истолченныхъ сухарей и истолченнаго миндаля и поставить на 3/4 часа въ не очень горячую печь, чтобы слегка зарумянились сверху. Подаютъ на столъ прямо въ формѣ съ вышеупомянутымъ соусомъ.

№ 66. Начиненныя булочки.

Нѣсколько маленькихъ круглыхъ, вчерашнихъ булочекъ слегка обтираютъ со всѣхъ сторонъ на теркѣ и крайне осторожно, чтобы онѣ не развалились, выдалбливаютъ сквозь продѣланное маленькое отверстіе; послѣ чего ихъ размачиваютъ въ продолженіе 1 часа въ смѣси, приготовленной изъ смѣшанныхъ съ сахаромъ сливокъ и 2 взбитыхъ желтковъ и начиняютъ, сквозь отверстіе, яблочнымъ пюре, свареннымъ съ виномъ и 1 ложкою мелко-истолченнаго миндаля. Прикрывъ отверстіе крышечкой, булки валяютъ въ сухаряхъ, кладутъ на выложенную бумагой сковороду и пекутъ въ не очень горячей печи, слегка зарумянивая. Къ нимъ подаютъ ванильный или ромовый соусъ. Начинку, кромѣ того, можно приготовить изъ фруктовъ или же перемѣшать яблочный мармеладъ съ массой, состоящей изъ 1/2 чашки толченаго миндаля, 1 чашки сливокъ, 1—2 ложекъ натертой булки, 2 желтковъ, 1 цѣльнаго яйца и небольшого количества сахару. Въ такомъ случаѣ надо подать сабайонъ.

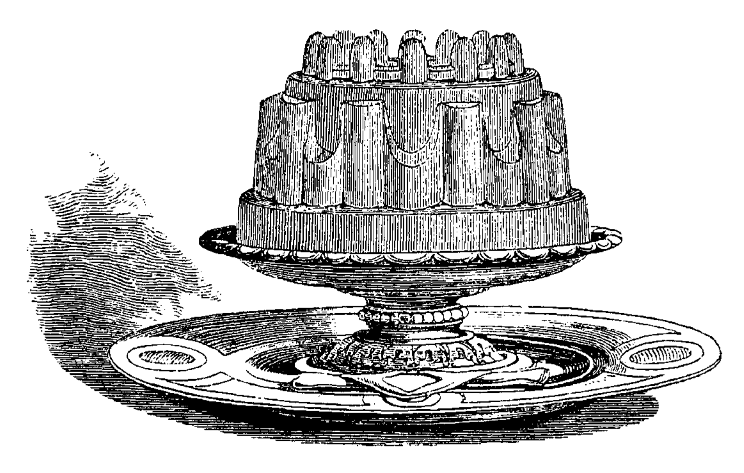


Рис. 55. Кремъ.

Кремы и холодныя сладкія кушанья.

Замѣтка о приготовленіи кремовъ.

Всѣ припасы, какъ то: фрукты, варенье, сливки, желе и ваниль должны быть самаго лучшаго качества. Лучшій сортъ ванили чернаго, а болѣе плохой—коричневаго цвѣта. Сливки должны быть самыя свѣжія и безъ всякаго привкуса. Сливки, назначенныя для взбиванія, надо предварительно поставить на холодъ; взбивать надо въ глиняной посудѣ и непремѣнно древеснымъ вѣничкомъ, а не металлическимъ. Бѣлки надо взбивать до тѣхъ поръ, пока не начнутъ отставать отъ блюда, и тотчасъ же употреблять въ дѣло. Для приготовленія всѣхъ кремовъ и желе употребляютъ лучшіе сорта винъ и шампанскаго, такъ какъ низшіе сорта не имѣютъ аромата и не дадутъ кушанью пріятнаго вкуса. Если нѣтъ хорошаго вина, тогда лучше приготовить кушанье съ сокомъ изъ хорошихъ мессинскихъ лимоновъ или апельсиновъ, или другого какого-нибудь хорошаго, прозрачнаго фруктоваго сока. Коньякъ, ромъ, аракъ, мараскинъ и другіе ликеры, должны быть лучшаго качества. Лучшій мараскинъ получается изъ города Зары въ Далмаціи. Хорошій ромъ и коньякъ настолько ароматичны, что для кушанья совершенно достаточно самаго не-

значительнаго количества. Слѣдуетъ употреблять только настоящій мараскинъ, а также лучшій сортъ киршвассера, напримѣръ, для приготовленія пунша. Шоколадъ, чай или кофе также должны быть лучшаго качества.

Передъ и послѣ употребленія всѣ формы должны быть хорошо вычищены, сполоснуты водой и высушены.

Для приготовленія кремовъ употребляются такія же формы, какъ и для желе, т. е. мѣдныя, хорошо вылуженныя; совершенно непригодны жестяныя формы, такъ какъ онѣ портятъ и вкусъ, и цвѣтъ кушанья. За неимѣніемъ мѣдныхъ формъ для желе, можно употребить хорошо глазурованную бѣлую, сѣрую или синюю англійскую посуду; точно также годится каменная дрезденская посуда, коричневая, съ бѣлой глазурью внутри, или же сѣро-бурая голландская, тоже бѣлая внутри. Бѣлыя фарфоровыя формы также очень хороши для приготовленія желе. Въ трехъ поименованныхъ каменныхъ формахъ кремы и желе можно держать на холоду въ теченіе нѣсколькихъ дней. Въ мѣдныхъ же луженыхъ формахъ желе и крему можно только дать застыть и тотчасъ же подавать на столъ. Наполненныя кремомъ формы лѣтомъ ставятъ на ледъ на 3—4 часа, пока кремъ совершенно застынетъ и окрѣпнетъ. Всѣ формы, передъ употребленіемъ, надо смазать лучшимъ миндальнымъ масломъ, чтобы кремъ можно было легче выложить на блюдо. Зимою надо позаботиться объ томъ, чтобы кремъ не замерзъ, потому что тогда онъ будетъ негоденъ къ употребленію. Въ послѣднее время принято выложенный на блюдо кремъ обливать какимъ-нибудь хорошимъ фруктовымъ соусомъ.

Кремъ или желе, поставленные на ледъ, нельзя трогать, пока они совершенно не застынутъ. Если кремъ надо приготовить поскорѣе, то его разливаютъ въ пивные стаканы и ставятъ ихъ въ ледъ съ солью. Черезъ $^1/_2$ часа кремъ застынетъ. Гарнируютъ кремъ самымъ лучшимъ печеньемъ, а также шоколадными или лимонными лепешечками. Обращаю вниманіе на то, что вареныя сливки гораздо вкуснѣе и лучше взбиваются, нежели сырыя.

Ваниль кипятятъ въ молокѣ не въ мелко истолченномъ видѣ, а расщепленную; самое лучшее класть въ молоко сѣмена

ванили (соскобленные со внутренней стороны стручка), такъ какъ они гораздо ароматичнѣе кожи. Изъ готоваго кушанья слѣдуетъ тотчасъ же вынуть ваниль.

№ 1. Шарлотка изъ земляники.

Протираютъ сквозь частое сито такое количество земляники, чтобы получилось 3 ст. пюре, которое перемѣшиваютъ съ $1^1/_2$ ф. мелкаго сахару и отставляютъ на 1 часъ. 8 пластинокъ бѣлаго желатина распускаютъ въ $^1/_2$ ст. горячей воды, кладутъ въ протертую массу и вымѣшиваютъ какъ можно лучше. Къ этому времени слѣдуетъ приготовить всѣ остальные припасы, такъ какъ земляничному мармеладу нельзя давать стоять слишкомъ долго. Въ глиняную форму, смазанную миндальнымъ масломъ, кладутъ слой мармелада въ 1 дюймъ толщиною, а на него—слой, въ $^1/_2$ дм. толщ., хорошаго нарѣзаннаго бисквита и, чтобы придать крему бо̀льшую крѣпость, наливаютъ еще слой желе (въ $^1/_2$ дм. толщ). изъ полузастывшаго мараскина или рейнвейна. Форму ставятъ на $^1/_2$ часа на ледъ чтобы дать окрѣпнуть верхнему слою изъ желе и тогда снова накладываютъ, поперемѣнно, земляничное пюре и бисквитъ, пока форма не будетъ наполнена. Послѣдній слой долженъ быть изъ бисквита. Когда застынетъ, опрокидываютъ форму на блюдо. Гарнируютъ взбитыми сливками, приправленными ванилью.

№ 2. Шарлотка на красномъ винѣ.

Въ кастрюлѣ кипятятъ 1 бут. краснаго вина съ 1 кускомъ корицы, $^1/_4$ ф. сахару, прибавляютъ 2 ст. земляничнаго пюре, приготовленнаго какъ сказано въ предыдущемъ №, и 10 пластинокъ желатина, намоченнаго сначала въ холодной водѣ, затѣмъ выжатаго и распущеннаго въ $^3/_4$ стак. горячей воды. Снявъ кастрюлю съ огня, вымѣшиваютъ массу въ холодномъ мѣстѣ до тѣхъ поръ, пока она почти остынетъ. 1 ф. садовой земляники посыпаютъ сахаромъ и даютъ постоять 1 часъ, а затѣмъ примѣшиваютъ въ полуостывшую массу. Въ круглую, или дыневидную, бѣлую глиняную форму кладутъ слой приготовленной массы въ 1 дюймъ толщиной и ставятъ въ холодную комнату, чтобы застыло. Оставшуюся массу слѣдуетъ оставить въ тепломъ мѣстѣ, чтобы не была слишкомъ крѣпкой. Какъ

только масса застынетъ въ формѣ, кладутъ рядъ бисквита (какъ въ предыдущемъ №), а на него снова полузастывшую массу и продолжаютъ класть такимъ образомъ, пока форма не наполнится. Верхній рядъ долженъ быть изъ бисквита. Наполненную форму выставляютъ на холодъ. Вмѣсто земляничнаго пюре можно взять малиновое. Выложивъ шарлотку на блюдо подаютъ съ холоднымъ ванильнымъ соусомъ. Вмѣсто бисквита можно взять легкій миндальный тортъ.

№ 3. Шарлотка съ земляникой, въ другомъ родѣ.

Въ блюдѣ перемѣшиваютъ 2 ф. земляничнаго пюре (приготовленнаго какъ было сказано въ предыдущемъ №) съ 1 ф. сахару и 1/2 ст. мадеры и отставляютъ въ сторону. 9—10 пластинокъ желатина (подготовленіе см. въ № 2) распускаютъ въ 1 ст. кипятку, прибавляютъ къ земляничному пюре и мѣшаютъ до тѣхъ поръ въ холодной комнатѣ, пока не остынетъ наполовину. Нужно заранѣе взбить какъ можно лучше 3/4 бут. сливокъ и осторожно примѣшать ихъ въ земляничное пюре. Форму для желе смазываютъ миндальнымъ масломъ и кладутъ въ нее приготовленную массу слоемъ въ 1 1/2 дюйма толщ.; затѣмъ кладутъ на небольшомъ разстояніи другъ отъ друга легкое миндальное печенье, а на него снова немного кремовой массы и такъ продолжаютъ перекладывать, пока форма не будетъ наполнена. Форму ставятъ на 2—3 часа на ледъ. Шарлотку выкладываютъ на блюдо и подаютъ съ прозрачнымъ соусомъ на мараскинѣ.

№ 4. Шарлотка изъ бисквита и яблочнаго мармелада, по-русски.

Яблоки увариваютъ съ сахаромъ, виномъ, ванилью или лимонной коркой и въ холодномъ видѣ протираютъ сквозь сито; затѣмъ приготовляютъ бисквитъ изъ картофельной муки и пекутъ его въ формѣ въ 3 дюйма вышиной. Бисквитъ долженъ быть рыхлымъ и хорошо пропеченнымъ. Кромѣ того приготовляютъ еще слѣдующій кремъ: на горячей плитѣ перемѣшиваютъ въ кастрюлѣ 1/4 бут. сливокъ съ хорошей рюмкой мадеры и 6-ю желтками, взбитыми съ 2—3 лож. сахару. Мѣшать надо до тѣхъ поръ, пока масса не начнетъ

сильно парить, не допуская ни въ какомъ случаѣ до кипѣнія. 3—4 пластинки желатина размачиваютъ въ холодной водѣ, отжимаютъ, растворяютъ въ 1 ст. кипятку и примѣшиваютъ въ горячій кремъ вмѣстѣ съ 1 рюмкой рома и 2 кусками сахару, отертыхъ о цедру съ одного апельсина; массу мѣшаютъ пока она не остынетъ на половину. Въ совершенно холодный кремъ примѣшиваютъ $^1/_4$ бут. сливокъ, взбитыхъ въ густую пѣну. Приготовленный бисквитъ разрѣзаютъ кусками въ $^1/_4$ дм. толщ. и укладываютъ на круглое блюдо, покрытое тонкой пирожной бумагой. На бисквитъ накладываютъ слой въ $^1/_2$ дюйма толщ. вышеописаннаго яблочнаго мармелада, а на него такой же слой готоваго крема, потомъ снова бисквитъ и т. д., пока все не будетъ издержано. Верхній рядъ долженъ быть изъ бисквита. Шарлотку обрѣзаютъ кругомъ острымъ ножомъ, чтобы была ровной, и выставляютъ часа на два на ледъ. На верхній бисквитный слой накладываютъ ложкой взбитыя сливки, придавая имъ красивую форму, а сверху украшаютъ различнымъ мелко-нарѣзаннымъ фруктовымъ желе. Къ шарлоткѣ подаютъ горячій сабайонъ. Можно не подавать сабайона, но тогда шарлотку надо огарнировать взбитыми сливками. Вмѣсто бисквита можно взять легкій миндальный тортъ.

Для шарлотки можно еще приготовить, такъ-называемый, пуншевый кремъ. Въ кастрюлѣ взбиваютъ вѣничкомъ 15 желтковъ, растертыхъ добѣла съ $^1/_2$ ф. мелкаго сахару, 3 мелко истолченными кусками сахару, отертыми о цедру апельсина, 1 рюмкой лучшаго рому и $^1/_2$ бут. хорошаго рейнвейна. Кастрюлю, въ которой взбиваютъ эту смѣсь, ставятъ въ другую, стоящую на горячей плитѣ и наполненную до половины кипящей водой. Массу надо взбивать, пока не загустѣетъ и не вспѣнится, тогда прибавляютъ въ нее 7—8 пластинокъ желатина, распущеннаго въ 1 стаканѣ кипятку (желатинъ надо сперва намочить холодной водой и отжать). Кастрюлю со взбитой массой вынимаютъ изъ кипящей воды, ставятъ на ледъ и продолжаютъ мѣшать, пока кремъ почти остынетъ. Форму для желе смазываютъ хорошимъ миндальнымъ масломъ, накладываютъ слой (въ 2 дм. толщ.) приготовленнаго крема и ставятъ на $^1/_2$ ч. на ледъ, чтобы застыло. Затѣмъ кладутъ

вышеупомянутый бисквитъ, нарѣзанный въ $1/2$ дм. толщ. а на него снова кремъ и такъ продолжаютъ, пока форма не будетъ наполнена, и снова ставятъ на 2—3 часа на ледъ. Выложивъ на блюдо гарнируютъ взбитыми сливками, слегка приправленными мелкимъ сахаромъ и мараскиномъ.

№ 5. Холодная шарлотка по-нѣмецки.

Въ сполоснутую холодной водой форму для желе кладутъ слой въ 3 дм. толщ. любого фруктоваго желе (см. отдѣлъ «желе», слѣдующій тотчасъ же за кремами) и ставятъ на 1 часъ на ледъ. На желе кладутъ рядъ нарѣзаннаго бисквита въ $3/4$ дм. толщ., упомянутаго въ предыдущемъ №. Затѣмъ взбиваютъ $3/4$ бут. сливокъ, перемѣшиваютъ ихъ съ лимоннымъ сахаромъ и маленькой рюмкой мараскина, прибавляютъ 8 пластинокъ желатина, распущеннаго въ чашкѣ кипятку и ставятъ на холодъ. Этотъ кремъ укладываютъ на бисквиты и ставятъ форму на 2 ч. на ледъ. Выложивъ на блюдо подаютъ на столъ.

Другой способъ приготовленія. 6 желтковъ растираютъ съ $1/4$ ф. натертаго шоколаду и $1/4$ ф. мелкаго сахару, перекладываютъ въ кастрюлю, ставятъ на горячую плиту и, часто помѣшивая, прибавляютъ, постепенно, $1/4$ бут. сливокъ, пока масса не прогрѣется какъ слѣдуетъ, отнюдь не давая ей кипѣть. Снявъ съ плиты, прибавляютъ, мѣшая безостановочно, 5 пластинокъ желатина, распущеннаго въ $1/2$ чашкѣ кипящей воды, и, поставивъ въ холодное мѣсто, мѣшаютъ не переставая, пока масса не сдѣлается холодной, не давая ей застыть. Въ холодную массу прибавляютъ $1/2$ бут. сильно взбитыхъ сливокъ и перемѣшиваютъ все, какъ можно лучше. На блюдо кладутъ упомянутый выше бисквитъ, нарѣзанный кусками въ $1/2$ дм. толщиной и смачиваютъ легкой мадерой или мараскиномъ. Въ смазанную хорошимъ миндальнымъ масломъ форму для желе, кладутъ слой въ $1/2$ дм. толщ. холоднаго вышеуказаннаго крема и даютъ слегка застыть, затѣмъ кладутъ кусочки бисквита, а тамъ снова кремъ и такъ продолжаютъ, пока не будетъ издержано и то и другое. Форму ставятъ на 2 ч. на ледъ и, выложивъ кремъ на блюдо, тотчасъ же подаютъ на столъ.

Третій способъ приготовленія. Въ бѣлую глиняную форму укладываютъ куски бисквита въ 1/2 дм. толщ. Очищенный большой сладкій апельсинъ нарѣзаютъ тонкими ломтиками, выбрасываютъ зерна, посыпаютъ сахаромъ и даютъ постоять часъ. На бисквитъ кладутъ (слоемъ въ 1 дюймъ толщиной) ломтики апельсина, вмѣстѣ съ приготовленными такимъ же образомъ кусочками ананаса и посыпанной сахаромъ земляникой и малиной; затѣмъ идетъ снова рядъ изъ бисквита. Въ блюдо вливаютъ 3/4 бут. легкаго бѣлаго вина, прибавляютъ сокъ (безъ зеренъ) изъ 2 сладкихъ апельсиновъ и 6—7 пластинокъ желатина, размоченнаго сначала въ холодной водѣ, а затѣмъ распущеннаго въ 1/2 чашкѣ кипятку, и, перемѣшавъ все вмѣстѣ какъ можно лучше, выливаютъ въ форму на бисквитъ и ставятъ на 2 часа на ледъ. Выложивъ на блюдо гарнируютъ взбитыми сливками и подаютъ на столъ.

№ 6. Кремъ по-англійски.

На круглое стеклянное блюдо укладываютъ нарѣзанные четырехугольными кусочками бисквиты (въ 1/2 дюйма толщиною), утыканные миндальными полосками, и, смочивъ мараскиномъ, кладутъ на нихъ рядъ миндальнаго печенья, тоже смоченнаго мараскиномъ. Въ перемежку кладутъ на печенье плоды, сваренные въ сахарѣ, какъ-то: померанцевую корку, землянику, абрикосы, малину и куски ананаса; затѣмъ приготовляютъ слѣдующій кремъ: 6 желтковъ растираютъ съ 1/2 ф. сахару, прибавляютъ 3/4 бут. сливокъ и кусокъ расщепленной ванили въ 1 дюймъ длиною и, выливъ въ кастрюлю, мѣшаютъ на горячей плитѣ, до тѣхъ поръ пока отъ массы не пойдетъ сильный паръ, не допуская ее однако до кипѣнія. Потомъ примѣшиваютъ 4 пластинки желатина, распущеннаго въ 1/2 чашкѣ кипятку, и, снявъ кастрюлю съ огня вымѣшиваютъ кремъ до тѣхъ поръ, пока онъ сдѣлается почти холоднымъ, тогда выливаютъ его на печенье, лежащее на стеклянномъ блюдѣ и ставятъ на часъ на ледъ. Между тѣмъ взбиваютъ, какъ можно лучше, 3/4 бут. самыхъ густыхъ сливокъ и подправляютъ ихъ 1 рюмкой бѣлаго портвейна и небольшимъ количествомъ сахару. Взбитыя сливки кладутъ ложкою на кремъ,

придавая имъ видъ пирамиды и гарнируютъ вокругъ красивыми фигурками изъ различнаго фруктоваго желе. — Намоченный бисквитъ, фруктовое желе и взбитыя сливки можно также приготовить въ формѣ для желе, но въ такомъ случаѣ надо положить въ взбитыя сливки 4 пластинки желатина, распущеннаго въ 1/2 чашкѣ кипятку; желатинъ вливаютъ холоднымъ. Кто желаетъ можетъ портвейнъ замѣнить хорошимъ ликеромъ.

Этотъ кремъ можно приготовить еще въ такомъ родѣ. Глубокое стеклянное блюдо обкладываютъ кусочками нарѣзаннаго бисквита такимъ образомъ, чтобы въ серединѣ оставалось пустое пространство, которое заполняютъ хорошимъ компотомъ изъ свѣжихъ плодовъ, а сверху гарнируютъ взбитыми сливками, подправленными мараскиномъ или ямайскимъ ромомъ. Блюдо ставятъ на 1/2 часа на ледъ, а затѣмъ подаютъ на столъ.

№ 7. Прусскій кремъ на мадерѣ.

На блюдѣ растираютъ 8 желтковъ съ 1/2 ф. мелкаго сахару и 1/4 палочкой ванили, истолченной въ порошокъ. Затѣмъ вляваютъ 3/4 бут. не очень крѣпкой мадеры и, перемѣшавъ какъ слѣдуетъ, выливаютъ въ кастрюлю, ставятъ на горячую плиту и бьютъ вѣничкомъ до тѣхъ поръ пока не пойдетъ паръ отъ массы и она не вспѣнится. 8 пластинокъ желатина намачиваютъ холодною водою, выжимаютъ и разводятъ въ 1/2 стак. кипятку. Распущенный желатинъ выливаютъ въ кастрюлю съ яичною массой и, снявъ съ огня, ставятъ въ холодное мѣсто и бьютъ вѣничкомъ до тѣхъ поръ, пока кремъ почти застынетъ. Тогда осторожно перемѣшиваютъ его съ 1/2 бут. взбитыхъ сливокъ и кладутъ слоемъ въ 2 дюйма толщ. въ смазанную миндальнымъ масломъ форму для желе. На кремъ кладутъ нѣсколько шт. миндальнаго печенья, затѣмъ снова кремъ и т. д., пока форма не будетъ наполнена. Форму ставятъ на 3 ч. на ледъ, затѣмъ выкладываютъ на блюдо и подаютъ на столъ.

№ 8. Султанскій кремъ.

10 желтковъ, растертыхъ съ 1/2 ф. сахару, перемѣшиваютъ съ 3/4 бут. сливокъ, выливаютъ въ кастрюлю, прибавляютъ

1/4 бут. мадеры или 1 рюмку лучшаго рому и кусокъ расщепленной ванили въ 1 дм. дл. и, мѣшая, прогрѣваютъ на горячей плитѣ, не давая кипѣть. Снявъ съ огня, прибавляютъ 8 пластинокъ желатина, распущеннаго въ 1 чашкѣ кипятку и бьютъ вѣничкомъ, пока не остынетъ; потомъ прибавляютъ 1/4 ф. свареннаго въ винѣ и остуженнаго кишмиша, 1/4 ф. такимъ же образомъ приготовленной коринки, 1/4 ф. мелко нарѣзанной обсахаренной лимонной корки, 1/8 ф. очищеннаго, мелкоизрубленнаго сладкаго миндаля или миндальнаго печенья, (которое, если желаютъ, можно смочить мадерой) и осторожно перемѣшиваютъ съ 1/2 бут. взбитыхъ сливокъ. Кремъ выливаютъ въ форму для желе, смазанную лучшимъ миндальнымъ масломъ и выставляютъ на 3 часа на ледъ. Вмѣсто взбитыхъ сливокъ можно взять 6 взбитыхъ бѣлковъ.

№ 9. Шоколадный кремъ.

1/4 ф. натертаго шоколада варятъ въ кастрюлѣ на слабомъ огнѣ съ 3/4 бут. легкаго бѣлаго вина. Въ остывшій шоколадъ примѣшиваютъ 6 желтковъ, растертыхъ добѣла съ 1/4 ф. мелкаго сахару. Кастрюлю съ шоколадомъ ставятъ въ другую кастрюлю съ кипящею водой и бьютъ вѣничкомъ до тѣхъ поръ, пока масса не загустѣетъ и не вспѣнится. Тогда, прибавивъ 8 пластинокъ желатина, распущеннаго въ 1 чашкѣ кипятку, снимаютъ кастрюлю съ огня, ставятъ въ холодное мѣсто и бьютъ вѣничкомъ, пока масса не начнетъ застывать, послѣ чего осторожно примѣшиваютъ 4 взбитыхъ бѣлка, выкладываютъ въ смазанную миндальнымъ масломъ форму для желе и ставятъ на ледъ на 2—3 часа. Выложивъ кремъ на блюдо, гарнируютъ его взбитыми сливками, приправленными сахаромъ съ ванилью или хорошимъ ромомъ.

№ 10. Кремъ на шампанскомъ.

Въ кастрюлю съ кипящей водой ставятъ кастрюлю съ 8 желтками, растертыми добѣла съ 1/4 ф. мелкаго сахару, процѣженнымъ сквозь сито сокомъ изъ 2 лимоновъ, 2 кусками сахару, стертыми о лимонную цедру, и 3/4 бут. шампанскаго.

Далѣе поступаютъ совершенно такъ же, какъ въ предыдущемъ №. Въ этотъ кремъ вмѣсто шампанскаго можно влить рейнвейнъ. Кремъ гарнируютъ взбитыми сливками, приправленными ванилью. Вмѣсто взбитыхъ бѣлковъ кремъ можно приготовить съ 1/2 бут. взбитыхъ сливокъ.

№ 11. Ромовый кремъ.

Въ блюдѣ растираютъ 12 желтковъ съ 1/2 ф. мелкаго сахару, прибавляютъ кусокъ ванили въ 1 дм. длин., истолченный въ порошокъ съ сахаромъ или 2 куска мелко истолченнаго сахару, отертаго о лимонную цедру. Затѣмъ потихоньку перемѣшиваютъ съ 1/2 бут. вскипяченныхъ сливокъ, выливаютъ все въ кастрюлю, прибавляютъ еще 1 рюмку рому и, поставивъ кастрюлю въ другую, наполненную кипящею водой, взбиваютъ смѣсь вѣничкомъ до тѣхъ поръ, пока не получится густая пѣнистая масса. 7—8 пластинокъ желатина разводятъ въ 1 чашкѣ кипятку, выливаютъ въ готовую смѣсь и, снявъ кастрюлю съ огня, мѣшаютъ все вмѣстѣ до тѣхъ поръ, пока почти не остынетъ; тогда осторожно примѣшиваютъ 4 взбитыхъ бѣлка и, выливъ въ смазанную миндальнымъ масломъ форму для желе, ставятъ на 3 часа на ледъ. Выложивъ кремъ на блюдо, гарнируютъ миндальнымъ печеньемъ и подаютъ на столъ.

№ 12. Пуншевый кремъ.

На блюдо выжимаютъ сокъ изъ 4 крупныхъ сладкихъ апельсиновъ и 1 лимона и хорошо перемѣшиваютъ съ 1/4 ф. мелкаго сахару. 6 желтковъ растираютъ добѣла съ 1/4 ф. мелкаго сахару, прибавляютъ 1/4 бут. легкаго хорошаго бѣлаго вина, 1/4 бут. очень крѣпкаго хорошаго чаю, 1 рюмку лучшаго рому и 2 куска сахару, натертыхъ объ апельсинную цедру; все это перемѣшиваютъ вмѣстѣ, какъ можно лучше. Затѣмъ вливаютъ апельсинный сокъ и все перекладываютъ въ кастрюлю, стоящую въ другой, наполненной до половины кипящей водой. На горячей плитѣ взбиваютъ массу вѣничкомъ, пока не загустѣетъ и не вспѣнится. Тогда снимаютъ съ плиты, примѣшиваютъ 1 чашку кипятку, съ распущенными въ немъ 7 — 8 пластинками желатина бьютъ массу вѣнич-

комъ до тѣхъ поръ, пока она почти остынетъ и осторожно перемѣшиваютъ съ 3 взбитыми бѣлками. Выложивъ въ смазанную масломъ форму, ставятъ на 2—3 часа на ледъ. Кремъ подаютъ послѣ кофе.

№ 13. Ликерный кремъ.

8 желтковъ растираютъ добѣла съ 1/2 ф. мелкаго и 2 кусками отертаго объ апельсинную цедру сахару, прибавляютъ 1/4 бут. крѣпкаго хорошаго чаю, сокъ изъ 1/2 лимона, 1/4 бут. бѣлаго вина и, хорошо перемѣшавъ все вмѣстѣ, выливаютъ въ кастрюлю, и ставятъ въ другую, находящуюся на горячей плитѣ и наполненную до половины кипяткомъ; массу взбиваютъ вѣничкомъ, пока она не сдѣлается очень густой и не вспѣнится. Кастрюлю вынимаютъ изъ воды и ставятъ въ холодное мѣсто, вливаютъ 1 рюмку земляничнаго или малиноваго ликера или же большую рюмку мараскина и перемѣшиваютъ все, какъ можно лучше. 8 пластинокъ желатина намачиваютъ холодной водою, отжимаютъ и растворяютъ въ 1 чашкѣ кипятку. Растворъ вливаютъ въ готовую массу и мѣшаютъ вѣничкомъ, пока почти остынетъ. Осторожно перемѣшавъ съ 1/4 бут. взбитыхъ сливокъ, перекладываютъ въ смазанную хорошимъ миндальнымъ масломъ форму для желе, ставятъ на 2 часа на ледъ и, выложивъ на блюдо, подаютъ на столъ.

№ 14. Кремъ по-русски.

На блюдѣ растираютъ добѣла 4 яйца, 4 желтка и 1/2 ф. мелкаго сахару, затѣмъ прибавляютъ 1/4 бут. бѣлаго вина, выжатый сквозь сито сокъ изъ 2 крупныхъ апельсиновъ и 1 лимона и 3 куска сахару, иатертыхъ о лимонную цедру. Массу выкладываютъ въ кастрюлю (и ставятъ ее въ другую, наполненную кипящей водой и поставленную на горячую плиту) и бьютъ вѣничкомъ до тѣхъ поръ, пока не загустѣетъ и не вспѣнится. Вынувъ кастрюлю изъ воды ставятъ въ холодное мѣсто, вливаютъ 1 рюмку хорошаго коньяку, прибавляютъ 8 пластинокъ желатина, намоченнаго холодной водой, выжатаго и распущеннаго въ 1 чашкѣ кипятку; эту массу бьютъ вѣничкомъ въ холодномъ мѣстѣ до тѣхъ поръ, пока она почти

остынетъ. Затѣмъ потихоньку примѣшиваютъ ½ бут. взбитыхъ сливокъ и, выложивъ въ смазанную миндальнымъ масломъ форму, ставятъ на 3 часа на ледъ. Выложивъ на блюдо подаютъ на столъ.

№ 15. Кремъ по-голландски.

Въ кастрюлѣ кипятятъ ½ бут. бѣлаго вина и пока оно еще горячее, примѣшиваютъ 10 желтковъ, растертыхъ съ ¾ ф. мелкаго сахару и цедрой съ ½ лимона и взбиваютъ эту смѣсь на горячей плитѣ, пока не вспѣнится очень сильно (см. предыд. №). Прибавивъ 8 пластинокъ раствореннаго желатина (какъ было объяснено въ предыд. №), часто помѣшивая, даютъ массѣ остыть въ холодномъ мѣстѣ; затѣмъ прибавляютъ ½ бут. взбитыхъ сливокъ и, перемѣшавъ, перекладываютъ въ смазанную хорошимъ миндальнымъ масломъ форму для желе. Форму ставятъ на 3 часа на ледъ и, выложивъ на блюдо, подаютъ на столъ.

№ 16. Лимонный кремъ по-англійски.

6 желтковъ растираютъ добѣла съ ½ ф. сахару, прибавляютъ 2 куска мелко истолченнаго сахару, предварительно натертаго о лимонную цедру, сокъ изъ свѣжаго лимона (безъ зеренъ) и 1 большую рюмку бѣлаго портвейна. Взбивъ какъ можно лучше 6 бѣлковъ, осторожно перемѣшиваютъ ихъ со смѣсью, вливаютъ 1 чашку кипятку, съ распущенными въ ней 3 пластинками желатина и, перемѣшавъ, выливаютъ массу въ смазанную миндальнымъ масломъ форму для желе, которую ставягъ на 2 часа на ледъ. Выложенный на блюдо кремъ гарнируютъ взбитыми сливками, приправленными мараскиномъ.

№ 17. Кремъ изъ каштановъ.

½ ф. каштановъ варятъ до мягкости въ водѣ, снимаютъ шелуху и кожицу и провариваютъ въ молокѣ. Сливъ молоко, каштаны раздавливаютъ и горячими протираютъ сквозь сито. Полученное каштановое пюре перемѣшиваютъ въ кастрюлѣ на горячей плитѣ съ ¾ бут. сливокъ. 4 желтка растираютъ добѣла съ ¼ ф. сахару, кладутъ въ горячую каштановую массу, снова перемѣшиваютъ все вмѣстѣ и, не переставая мѣшать, даютъ остыть. Затѣмъ прибавляютъ 6 пластинокъ жела-

тина, распущеннаго въ горячей водѣ и 1 рюмку мараскина и, не переставая мѣшать въ холодномъ мѣстѣ, даютъ массѣ остыть. Послѣ чего осторожно прибавляютъ 1/4 бут. взбитыхъ сливокъ и, перемѣшавъ, выкладываютъ въ смазанную миндальнымъ масломъ форму для желе и ставятъ на 2 часа на ледъ. Выложивъ кремъ на блюдо, подаютъ къ нему теплый сабайонъ.

№ 18. Ананасный кремъ.

Большой полный пивной стаканъ, свареннаго съ рейнвейномъ, сахаромъ и лимоннымъ сокомъ, густого, протертаго сквозь сито, ананаснаго мармелада перемѣшиваютъ вѣничкомъ съ 3/4 бут. густо взбитыхъ сливокъ и прибавляютъ 6 пластинокъ бѣлаго желатина, распущеннаго въ 1 чашкѣ кипятку. Вымѣшавъ массу какъ можно лучше, выкладываютъ въ смазанную миндальнымъ масломъ форму для желе и выставляютъ на ледъ. Выложивъ кремъ на блюдо, обливаютъ прозрачнымъ холоднымъ лимоннымъ соусомъ или соусомъ изъ рейнвейна.

Кремъ можно приготовить такимъ же образомъ изъ всѣхъ, безъ исключенія, фруктовыхъ мармеладовъ, напр., изъ земляники, малины, черной смородины, абрикосовъ, персиковъ, вишенъ и т. п. Сырые фрукты протираютъ сквозь сито и на 1 ст. полученнаго мармелада берутъ 1/2—3/4 ф. мелкаго сахару, хорошо перемѣшиваютъ и отставляютъ въ сторону на 1 часъ, пока сверху не образуется пѣна, которую нужно снять. Размѣшавъ мармеладъ употребляютъ для крема. Въ малиновый кремъ можно прибавить 1 чашку свѣжихъ, истолченныхъ и протертыхъ сквозь волосяное сито лѣсныхъ орѣховъ. Всѣ эти мармелады прибавляются въ кремъ, по вкусу.

№ 19. Шоколадный кремъ съ краснымъ виномъ.

Въ блюдѣ растираютъ 4 желтка и 2 цѣльныхъ яйца съ 1/2 ф. мелкаго сахару; 1 бут. краснаго вина кипятятъ съ 1/2 ф. мелко натертаго шоколада. Варить вино надо не въ луженой, а въ эмальированной кастрюлѣ. Вскипяченое вино выливаютъ въ яйца и перемѣшиваютъ вмѣстѣ, какъ можно лучше. Затѣмъ выливаютъ обратно въ кастрюлю и, поставивъ на горячую плиту, взбиваютъ массу вѣничкомъ въ продолженіе 10 мин.,

пока взбитыя яйца не соединятся съ виномъ. 7—8 пластинокъ бѣлаго желатина распускаютъ въ 1 чашкѣ кипятку (см. въ предыд. №) и выливаютъ въ находящійся въ кастрюлѣ кремъ. Кастрюлю снимаютъ съ огня и бьютъ кремъ вѣничкомъ до охлажденія. Послѣ чего осторожно перемѣшиваютъ съ 3 взбитыми бѣлками, перекладываютъ въ вымазанную миндальнымъ масломъ форму для желе и ставятъ на 2—3 часа на ледъ, Выложивъ кремъ на блюдо, гарнируютъ взбитыми сливками, приправленными ромомъ или мадерой.

№ 20. Шоколадный кремъ съ бургонскимъ, по-французски.

На блюдѣ растираютъ добѣла 8 желтковъ съ 1/2 ф. мелкаго сахару и кускомъ мелко истолченной ванили въ 1 дм. длиною, а въ кастрюлѣ варятъ 1 бут. бургонскаго или легкаго хорошаго бѣлаго вина съ 1/2 ф. натертаго хорошаго шоколада. Затѣмъ выливаютъ на яйца, хорошо перемѣшиваютъ, переливаютъ обратно въ кастрюлю и взбиваютъ вѣничкомъ на горячей плитѣ въ продолженіе 10 мин., пока растертыя яйца не соединятся съ виномъ. Прибавивъ желатину, приготовленнаго, какъ уже было описано раньше, снимаютъ съ плиты и взбиваютъ кремъ, пока не остынетъ. Въ этотъ кремъ не кладутъ взбитыхъ бѣлковъ. Выложивъ кремъ въ смазанную миндальнымъ масломъ форму, ставятъ на 2—3 часа на ледъ. Кремъ, гарнируютъ на блюдѣ взбитыми сливками, приправленными ромомъ или мадерой или глазированными ломтиками апельсина.

№ 21. Кремъ съ мараскиномъ, по-французски.

Въ блюдѣ растираютъ добѣла 10 желтковъ съ 1/2 ф. мелкаго сахару и кускомъ мелко истолченной ванили, въ 1 дм. длиною. Затѣмъ кипятятъ въ кастрюлѣ 1 бут. сливокъ, выливаютъ на растертые желтки, хорошо перемѣшиваютъ, переливаютъ обратно въ кастрюлю и вымѣшиваютъ на горячей плитѣ до тѣхъ поръ, пока масса не начнетъ сильно парить, не давая ей при этомъ кипѣть. Снявъ съ огня, вливаютъ 1 маленькую рюмку мараскина и перемѣшиваютъ все вмѣстѣ. Затѣмъ вливаютъ растворъ желатина (6 — 7 пластинокъ бѣлаго желатина распускаютъ въ 1 чашкѣ кипятку, см. предыд. №) и, часто

помѣшивая, даютъ массѣ остыть. Послѣ чего осторожно примѣшиваютъ 1 бут. взбитыхъ сливокъ. Выложивъ кремъ въ смазанную миндальнымъ масломъ форму для желе ставятъ на 2—3 часа на ледъ. На блюдѣ кремъ гарнируютъ взбитыми сливками и глазированными ломтиками апельсина.

№ 22. Сливочный кремъ съ желе изъ краснаго вина.

Въ большую, сполоснутую холодной водой форму для желе вливаютъ на 2 дм. желе изъ краснаго вина (см. приготовл. желе, слѣдующ. за «кремомъ и мороженымъ») и даютъ застыть. Взбиваютъ 3/4 бут. густыхъ сливокъ, кладутъ въ нихъ 4—5 пластинокъ желатина, распущеннаго въ 1 чашкѣ горячей воды, 2 полныя стол. лож. сахарной пудры и 1 рюмку померанцевой воды. Перемѣшавъ все какъ можно лучше, кладутъ на застывшее въ формѣ желе и ставятъ на 2 часа на ледъ. Выложенный на блюдо кремъ гарнируютъ кругомъ маленькими безе и лимонными лепешечками.

Для такого сливочнаго крема можно взять вмѣсто желе изъ краснаго вина какое-нибуь другое желе изъ вина или фруктовъ.

Во взбитыя сливки, употребленные для вышеупомянутаго сливочнаго крема, можно положить 1/4 ф. очищеннаго сладкаго миндаля, который надо истолочь очень мелко, вскипятить въ 1 чашкѣ молока и протереть сквозь частое волосяное сито; вмѣсто миндаля можно положить 1/2 ф. точно такимъ же образомъ приготовленныхъ, лѣсныхъ орѣховъ.

№ 23. Миндальныый кремъ съ мараскиномъ, по-французски.

Въ мраморной ступкѣ толкутъ очень мелко 1/2 ф. очищеннаго сладкаго миндаля съ 2 полными ст. лож. розовой воды. Передъ тѣмъ, какъ истолочь миндаль, его можно слегка поджарить въ печи, положивъ для этого на чистый листъ бѣлой бумаги. Истолченный миндаль кладутъ въ 1 бут. молока и варятъ на слабомъ огнѣ 1/2 часа и затѣмъ выжимаютъ массу по частямъ сквозь толстую старую салфетку. На блюдѣ растираютъ 4 желтка съ 1/4 ф. мелкаго сахару, прибавляютъ выжатую миндальную массу и, выливъ въ кастрюлю, мѣшаютъ на горячей плитѣ до тѣхъ поръ, пока не пойдетъ сильный паръ, не давая, однако, кипѣть.

Снявъ съ огня, вливаютъ 1 рюмку настоящаго мараскина (изъ г. Зары) или 1 рюмку померанцевой воды. 6 пластинокъ бѣлаго желатина намачиваютъ въ холодной водѣ, выжимаютъ воду и растворяютъ въ 1 чашкѣ кипятку; выливъ въ кремъ, мѣшаютъ въ холодномъ мѣстѣ, не останавливаясь, до тѣхъ поръ, пока почти не застынетъ; тогда осторожно прибавляютъ 1/2 бут. взбитыхъ сливокъ и перекладываютъ въ смазанную миндальнымъ масломъ форму для желе, которую ставятъ на 2 часа на ледъ. Выложивъ на блюдо, подаютъ на столъ.

№ 24. Фисташковый кремъ со сливками.

1/4 ф. фисташекъ ошпариваютъ водой и, очистивъ отъ тонкой кожицы, мелко толкутъ по частямъ въ мраморной ступкѣ, подбавляя по 2 — 3 полн. стол. лож. молока. Затѣмъ высыпаютъ въ кастрюлю съ молокомъ, варятъ на горячей плитѣ въ продолженіе 15 мин. и прожимаютъ также, какъ было описано въ предыдущ. №. Дальнѣйшее приготовленіе совершенно такое же, какъ въ предыдущ. №, только вмѣсто 1/2 бут. сливокъ надо взять 3/4 бут.

№ 25. Кремъ изъ грецкихъ орѣховъ.

1 ф. свѣжихъ очищенныхъ орѣховъ мелко толкутъ частями въ мраморной ступкѣ, подливая каждый разъ по чайной лож. холодной воды, чтобы орѣхи не замаслились. Вскипятивъ въ кастрюлѣ 1 бут. молока, всыпаютъ истолченные орѣхи и варятъ ихъ 10 мин. на не очень горячей плитѣ. Снявъ съ огня, прожимаютъ ихъ сквозь салфетку, а далѣе поступаютъ совершенно такъ же, какъ было сказано въ № 23, только прибавляютъ къ 4 желткамъ истолченный въ порошокъ кусокъ ванили въ 1 дм. длиною. На блюдѣ обливаютъ кремъ прозрачнымъ соусомъ изъ мадеры и подаютъ на столъ.

№ 26. Сливочный кремъ съ чернымъ хлѣбомъ, по-лифляндски.

На блюдѣ взбиваютъ 1 бут. сливокъ, кладутъ 1 стаканъ натертаго черстваго чернаго хлѣба и по полной ложкѣ варенья изъ земляники, малины, черной смородины, клюквы, абрикосовъ, персиковъ и ананаса (плоды должны быть нарѣ-

заны маленькими четырехугольными кусочками) и прибавляютъ еще истолченный въ порошокъ кусокъ ванили въ 1 дм. длиною. Осторожно перемѣшавъ все вмѣстѣ, накладываютъ, въ видѣ пирамиды, ложкою на блюдо и гарнируютъ сверху плодами. Подаютъ сахарное пирожное или бисквитъ.

Такой сливочный кремъ можно вмѣсто варенья перемѣшать съ 1/4 ф. натертаго хорошаго шоколада и 1 стол. лож. сахарной пудры и огарнировать бисквитами. Кто желаетъ, можетъ прибавить 5 пластинокъ желатина, распущеннаго въ чашкѣ кипятку. Въ такомъ случаѣ кремъ надо выложить въ смазанную миндальнымъ масломъ желейную форму и поставить на 2 часа на ледъ. Выложивъ на блюдо, подаютъ съ горячимъ сабайономъ.

№ 27. Взбитыя сливки съ ягодами.

На блюдѣ взбиваютъ какъ можно лучше 1 бут. сливокъ, примѣшиваютъ 1/8 ф. сахарной пудры, 1 ф. спѣлой перебранной клубники, или садовой малины, а не то лѣсной земляники или лѣсной малины и, перемѣшавъ все вмѣстѣ какъ можно лучше, ставятъ на 1 часъ на ледъ. Подаютъ какъ шоколадный кремъ предыд. №. Вмѣсто ягодъ также можно положить вычищенные, нарѣзанные маленькими кусочками абрикосы, персики и ананасъ.

Такія взбитыя сливки можно приготовить такъ же съ желатиномъ, какъ шоколадный кремъ послѣдняго №. Къ такому крему не подаютъ сабайона.

№ 28. Кремъ изъ каштановъ, по-австрійски.

1 ф. каштановъ варятъ до мягкости въ водѣ безъ соли и, вычистивъ, горячими протираютъ сквозь волосяное сито. Слѣдуетъ непремѣнно протирать въ горячемъ видѣ, потому что лучше протираются. Протертые каштаны перемѣшиваютъ съ 2—3 лож. сахарной пудры и снова протираютъ сквозь рѣшето, на середину назначеннаго для подачи блюда. Каштановую массу оставляютъ на блюдѣ въ томъ самомъ видѣ, какъ протерлась, а кругомъ гарнируютъ подслащенными сахаромъ взбитыми сливками, накладывая ихъ ложкою. Кто желаетъ, можетъ приправить взбитыя сливки 1 лож. рома или мараскина.

№ 29. Апельсинный кремъ со взбитыми сливками.

На 3 куска сахару натираютъ цедру съ 3 большихъ, спѣлыхъ красныхъ апельсиновъ; потомъ очищаютъ апельсины отъ обѣихъ кожицъ—желтой и бѣлой и, нарѣзавъ ломтиками, деревянной ложкой совершенно раздавливаютъ ихъ на блюдѣ, прибавляютъ сокъ, немного болѣе, чѣмъ изъ $^1/_2$ лимона, предварительно стеревъ съ него цедру теркой. Процѣженный сквозь частое сито сокъ перемѣшиваютъ съ $^1/_2$ ф. мелкаго сахару, 3 вышеупомянутыми кусками сахару, отертаго о цедру и стертой съ лимона цедрой. Все это кладутъ въ кастрюлю, даютъ вскипѣть раза два и помаленьку примѣшиваютъ 6 пластинокъ бѣлаго желатина, раствореннаго въ 1 чашкѣ горячей воды; снявъ кастрюлю съ плиты, мѣшаютъ до тѣхъ поръ, пока масса почти не остынетъ. Осторожно примѣшавъ $^3/_4$ бут. взбитыхъ густыхъ сливокъ, перекладываютъ въ смазанную миндальнымъ масломъ форму для желе и ставятъ на ледъ. Выложенный на блюдо кремъ подаютъ съ какимъ-нибудь нѣжнымъ печеньемъ.

№ 30. Ванильный кремъ со взбитыми сливками.

5 желтковъ растираютъ какъ можно лучше добѣла съ $^1/_4$ ф. мелкаго сахару и перемѣшиваютъ съ $^1/_4$ бут. теплаго молока, которому надо дать вскипѣть раза два съ кускомъ расщепленной ванили въ $1^1/_2$ дюйма длиною. На горячей плитѣ вымѣшиваютъ деревянной ложкой желтки съ молокомъ до тѣхъ поръ, пока не пойдетъ сильный паръ, не допуская до кипѣнія, иначе яйца свернутся (ссядутся). Снявъ кастрюлю съ огня, кладутъ 5 пластинокъ бѣлаго желатина, раствореннаго въ 1 чашкѣ горячей воды, и мѣшаютъ въ холодномъ мѣстѣ пока масса почти застынетъ. $^3/_4$ бут. густыхъ сливокъ взбиваютъ въ блюдѣ какъ можно крѣпче и осторожно перемѣшиваютъ съ яичной массой; потомъ перекладываютъ въ смазанную лучшимъ миндальнымъ масломъ форму для желе и ставятъ на 2 часа на ледъ Выложивъ кремъ на блюдо украшаютъ глазированными ломтиками апельсина. Вмѣсто молока можно взять $^1/_4$ бут. мадеры или другого легкаго вина.

Вмѣсто ванили можно положить стертую на сахаръ цедру съ 1 лимона; натертый сахаръ надо мелко истолочь и положить

въ яичную массу. Затѣмъ берутъ 1/4 бут. взбитыхъ сливокъ, перемѣшиваютъ съ яичной массой, прибавляютъ по вкусу лимоннаго сиропа, а далѣе поступаютъ какъ сказано выше.

Можно этотъ кремъ приготовить также съ шоколадомъ. 3/4 бут. молока или мадеры кипятятъ съ 1/4 ф. хорошаго, мелко натертаго шоколада, истолченнымъ въ порошокъ вмѣстѣ съ сахаромъ кускомъ ванили въ 1 дюймъ длиною и перемѣшиваютъ съ яйцами, приготовленными какъ сказано въ самомъ началѣ этого рецепта. Далѣе поступаютъ какъ уже было указано. Вмѣсто шоколада можно взять 1 ложку поджареннаго сахару; въ такомъ случаѣ надо вмѣсто молока взять мадеры.

Вмѣсто вышеупомянутыхъ пряностей можно влить 1 рюмку киршвассера, рому, орѣховаго, вишневаго или какого-либо другого ликера; также годится и мараскинъ.

№ 31. Кофейный кремъ съ мараскиномъ.

Кипятятъ 1/4 бут. крѣпкаго кофе мокка и даютъ остыть. 6 желтковъ, хорошо растертыхъ съ 1 чаш. сахару, смѣшиваютъ съ кофе и приготовляютъ совершенно такъ же, какъ ванильный кремъ въ № 30. Какъ только смѣсь снимутъ съ огня, тотчасъ же перемѣшиваютъ съ 6 пластинками желатина, распущеннаго въ

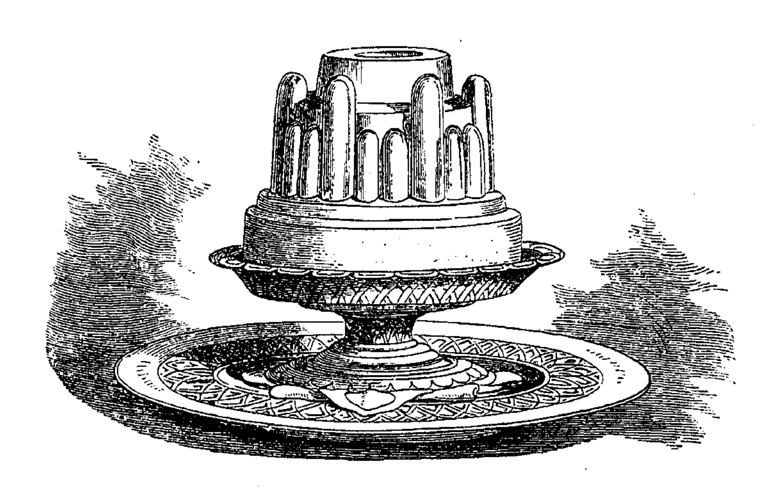


Рис. 56. Кофейный кремъ.

1 чашкѣ горячей воды, и мѣшаютъ пока масса почти не застынетъ; тогда перемѣшиваютъ со взбитыми сливками, прибавляютъ 1 рюмку мараскина, выкладываютъ въ смазанную миндальнымъ масломъ форму для желе и ставятъ на 2 часа на ледъ. Выложивъ кремъ на блюдо, гарнируютъ маленькими бисквитами. Вмѣсто кофе можно взять крѣпкаго чаю; въ такомъ случаѣ мараскинъ надо замѣнить рюмкой коньяку.

№ 32. Кремъ изъ сметаны.

Поставивъ блюдо на ледъ, взбиваютъ въ немъ вѣничкомъ 2 ф. хорошей, только-что снятой сметаны, вмѣстѣ съ 2 кусками отертаго о лимонную цедру и затѣмъ мелко-истолченнаго сахару, и 1/4 ф. мелкаго сахару; бьютъ до тѣхъ поръ, пока масса не вспѣнится очень сильно. Тогда вливаютъ 1 рюмку лучшаго коньяку и примѣшиваютъ еще 1 стаканъ земляники, малины или вишенъ, которыя предварительно были посыпаны сахаромъ и простояли довольно долгое время, такъ что совершенно пропитались имъ. Растворивъ въ чашкѣ горячей воды 5—6 пластинокъ бѣлаго желатина, вливаютъ въ готовую массу и хорошо перемѣшиваютъ, послѣ чего перекладываютъ кремъ въ смазанную миндальнымъ масломъ форму для желе и ставятъ на 2 часа на ледъ. Выложивъ на блюдо, подаютъ на столъ.

№ 33. Паровой кремъ.

Этотъ кремъ выкладываютъ не въ форму, а въ тонкія фарфоровыя чашки и ставятъ ихъ въ кастрюлю съ кипящею водою, которая не должна доходить на 1 дюймъ до края чашекъ. Кастрюлю ставятъ на горячую плиту и оставляютъ въ ней чашки до тѣхъ поръ, пока кремъ не загустѣетъ. Такой кремъ подаютъ прямо въ чашкахъ.

№ 34. Паровой кремъ съ жженымъ сахаромъ.

Въ кастрюлѣ кипятятъ 1 бут. сливокъ съ кускомъ расщепленной ванили въ 1 1/2 дюйма длиною. Вынувъ ваниль, соскабливаютъ въ сливки мелкія сѣмена, сидящія на внутренней сторонѣ стручка. Сливки подкрашиваютъ 2 стол. ложками растворѣннаго сиропа изъ жженаго сахара. На блюдѣ растираютъ

добѣла 10 желтковъ съ 14 лот. мелкаго сахару, вливаютъ вскипяченныя, остывшія сливки и, перемѣшавъ какъ можно лучше, выливаютъ въ фарфоровыя чашки, а далѣе поступаютъ, какъ сказано въ рецептѣ № 33.

Вмѣсто 10 желтковъ можно взять 12, а вмѣсто 14 лот. сахару—15. Въ такомъ случаѣ не надо класть жженаго сахару, а влить 1 рюмку мараскина или хорошаго рому.

№ 35. Паровой кремъ съ шоколадомъ.

1/4 ф. натертаго шоколада варятъ на слабомъ огнѣ съ 1 стак. или 1/4 бут. воды до тѣхъ поръ, пока не получится жидкая масса, которой даютъ остыть; 12 желтковъ растираютъ добѣла съ 1/4 ф. мелкаго сахару и перемѣшиваютъ съ 1 бут. вскипяченныхъ и остуженныхъ сливокъ. Напослѣдокъ примѣшиваютъ остывшую шоколадную массу и, наполнивъ фарфоровыя чашки, поступаютъ далѣе, какъ сказано въ № 33.

№ 36. Паровой кремъ съ миндалемъ.

Въ ступкѣ толкутъ очень мелко 9 лот. сладкаго миндаля, постепенно подливая 2 чайн. лож. холодной воды. Истолченный миндаль кипятятъ съ 1 бут. сливокъ, прожимаютъ сквозь толстую, старую салфетку и даютъ остыть, потомъ перемѣшиваютъ съ 10 желтками, растертыми добѣла съ 15 лот. сахару. Выложивъ кремъ въ маленькія чашки, поступаютъ далѣе, какъ сказано въ рецептѣ № 33.

№ 37. Паровой кремъ изъ кофе.

15 лот. самаго лучшаго мокка поджариваютъ до свѣтло-коричневаго цвѣта, всыпаютъ въ 1 бут. вскипяченныхъ, горячихъ сливокъ и, накрывъ, оставляютъ въ покоѣ, пока не остынетъ, затѣмъ процѣживаютъ сливки сквозь чистую салфетку. 12 желтковъ растираютъ добѣла съ 15 лот. сахару и перемѣшиваютъ со сливками. Далѣе поступаютъ какъ въ рец. № 33.

№ 38. Кремъ на чаю.

Чайную ложку лучшаго чая всыпаютъ въ 1 бут. вскипяченныхъ горячихъ сливокъ, даютъ остыть и процѣживаютъ сквозь салфетку. Далѣе приготовляютъ, какъ сказано въ предыдущемъ №.

№ 39. Кремъ съ ванилью.

1 бут. сливокъ кипятятъ съ $1/2$ палочкой расщепленной ванили и, какъ только остынетъ, процѣживаютъ сквозь сито. Далѣе поступаютъ какъ сказано въ рецептѣ № 37.

Вмѣсто ванили можно положить померанцевой воды и 2 куска сахару, отертаго о лимонную цедру и мелко-истолченнаго.

№ 40. Вареный сливочный кремъ.

12 яицъ, хорошо взбитыхъ съ 5 лот. мелкаго сахару, перемѣшиваютъ съ $1/4$ бут. самыхъ густыхъ сливокъ и $1^1/_4$ бут. только что подоеннаго, парного молока, подбавивъ еще 2 лож. воды померанцевыхъ цвѣтовъ и немного соли; смѣсь выливаютъ въ большую бѣлую глиняную форму и ставятъ въ водяной банѣ въ печь, гдѣ оставляютъ пока не загустѣетъ. Застывшее желе выкладываютъ на блюдо и гарнируютъ взбитыми сливками, приправленными ванилью и сахаромъ.

№ 41. Рисовый кремъ.

$1/4$ ф. самаго лучшаго риса размачиваютъ 2 часа въ холодной водѣ, затѣмъ сливаютъ воду, всыпаютъ рисъ въ кастрюлю съ обильнымъ количествомъ кипящей воды, кладутъ соль, и полную чайную ложку масла и варятъ на слабомъ огнѣ до мягкости. Рисъ откидываютъ на дурхшлагъ, даютъ стечь водѣ и обливаютъ нѣсколько разъ холодною водою; зерна риса должны быть цѣльными. $3/4$ бут. сливокъ взбиваютъ въ густую пѣну, прибавляютъ 1 маленькую рюмку хорошаго мараскина, 2—3 стол. лож. мелкаго сахару, холодный рисъ и перемѣшиваютъ какъ можно лучше. 6 пластинокъ бѣлаго желатина разводятъ въ 1 чашкѣ горячей воды и, давъ остыть, перемѣшиваютъ съ рисовою массой, послѣ чего выкладываютъ кремъ въ смазанную хорошимъ миндальнымъ масломъ форму для желе и ставятъ на два часа на ледъ. Выложивъ на блюдо, обливаютъ абрикосовымъ мармеладомъ или шоколаднымъ соусомъ, описаннымъ въ № 42, или же гарнируютъ плодами, сваренными въ сахарѣ, прибавивъ еще какого-либо другого фруктоваго мармелада.

Другой способъ приготовленія. На блюдѣ растираютъ до-

бѣла 9 желтковъ съ $^1/_2$ ф. мелкаго сахару, прибавляютъ $^3/_4$ бут. бѣлаго вина, 2 куска сахару, отертыхъ о лимонную цедру и мелко истолченныхъ, или же $^1/_4$ палочки ванили, мелко истолченной съ сахаромъ; когда все будетъ хорошо перемѣшано, выливаютъ въ кастрюлю. 6—7 пластинокъ распускаютъ въ 1 чашкѣ горячей воды, выливаютъ въ желтки и мѣшаютъ на горячей плитѣ, пока масса не прогрѣется хорошо. Тогда снимаютъ съ огня и мѣшаютъ въ холодномъ мѣстѣ до тѣхъ поръ, пока почти совсѣмъ остынетъ. Прибавивъ холодный рисъ, хорошо промѣшиваютъ все вмѣстѣ. Кремъ выкладываютъ въ форму для желе, смазанную лучшимъ миндальнымъ масломъ, и ставятъ на 2 часа на ледъ. Выложивъ на блюдо, гарнируютъ пролежавшими въ сахарѣ ломтиками апельсина и взбитыми сливками.

№ 42. Безе со взбитыми сливками, по южно-германски.

У всѣхъ 12 паръ приготовленныхъ продолговатыхъ безе выдалбливаютъ половинки крайне осторожно, чтобы не поломать. Потомъ взбиваютъ $^1/_2$ бут. сливокъ, прибавляютъ 1—2 стол. лож. мелкаго сахару, истолченный съ сахаромъ въ порошокъ кусокъ ванили въ 1 дюймъ длиною или вмѣсто ванили 1 рюмку мараскина или лучшаго рому. Въ выдолбленную половинку кладутъ полную стол. ложку приготовленныхъ взбитыхъ сливокъ и накрываютъ другой половинкой. Такимъ образомъ наполняютъ всѣ безе.

Для шоколаднаго соуса нужно вскипятить $1^1/_2$ бут. воды, всыпать $^1/_4$ ф. мелко натертаго шоколада и $^1/_4$ ф. мелкаго сахару, дать вмѣстѣ вскипѣть нѣсколько разъ и поставить на ледъ. Наполненныя безе укладываютъ на блюдо рядами, обливаютъ холоднымъ шоколаднымъ соусомъ и тотчасъ же подаютъ на столъ.

№ 43. Кремъ изъ творогу.

Въ кастрюлѣ кипятятъ 10 бут. только-что надоеннаго парного молока съ маленькой палочкой расщепленной ванили; вынувъ ваниль, соскабливаютъ съ нея сѣмена въ молоко и составляютъ кастрюлю съ огня. Надо заранѣе перемѣшать 8 желтковъ съ 2 ф. свѣжей сметаны и вылить эту смѣсь въ

кипящее молоко, съ которымъ и размѣшать хорошенько. Молоко выливаютъ въ глазурованный глиняный горшокъ и оставляютъ въ тепломъ мѣстѣ, пока оно не свернется. Тогда шумовкой выбираютъ свернувшуюся массу, плавающую сверху, кладутъ ее въ чистый холщевый мѣшокъ, крѣпко завязываютъ и вѣшаютъ на гвоздь часовъ на 8 — 12, пока не стечетъ вода и творогъ не сдѣлается плотнымъ. Полученный такимъ образомъ творогъ протираютъ сквозь частое волосяное сито, перекладываютъ въ глазурованный, глиняный горшокъ и вымѣшиваютъ деревянной лопаткой до тѣхъ поръ, пока не получится гладкая масса, въ которую прибавляютъ 1/4 бут. вскипяченныхъ остывшихъ сливокъ, 1/4 ф. свѣже-взбитаго масла и 4 желтка, растертыхъ добѣла съ 1/4 ф. мелкаго сахару; перемѣшавъ все какъ можно лучше, кладутъ кремъ въ стеклянныя чашки и ставятъ на ледъ, пока не застынетъ. Подаютъ послѣ кофе или чая.

№ 44. Творогъ, приготовленный къ ужину.

2 1/2 бут. простокваши (снявъ сметану) выливаютъ въ глазурованный глиняный горшокъ и кладутъ 8 желтковъ, хорошо размѣшанныхъ съ 1/4 ф. сметаны. Потомъ кипятятъ 4 бут. парного молока, выливаютъ его въ простоквашу, хорошо перемѣшиваютъ и, накрывъ, оставляютъ до тѣхъ поръ, пока свернувшееся молоко не соберется на верху. Выбравъ шумовкой перекладываютъ въ чистый полотняный мѣшечекъ, вѣшаютъ его часа на 2 на гвоздь, чтобы стекла вода. Полученный такимъ образомъ творогъ выкладываютъ на блюдо прямо изъ мѣшка и подаютъ со сливками, корицей и сахаромъ.

№ 45. Холодное кушанье изъ сливокъ.

1 бут. сливокъ смѣшиваютъ съ двумя насыпанными верхомъ столов. лож. крупчатой муки, выливаютъ въ кастрюлю и на слабомъ огнѣ, мѣшая все время, варятъ густую, прозрачную кашу. 5 желтковъ размѣшиваютъ съ истолченными въ порошокъ 1/4 ф. сахару и 1/4 палочкой ванили и кладутъ въ сливочную кашу, съ которой вымѣшиваютъ до тѣхъ поръ, пока масса не сдѣлается очень легкой. Кастрюлю снимаютъ

съ огня, массу осторожно перемѣшиваютъ съ 5 взбитыми бѣлками, выкладываютъ въ сполоснутую холодной водою плоскую форму для желе и даютъ застыть. Выложивъ на блюдо гарнируютъ обсахаренными фруктами и подаютъ съ мармеладнымъ или какимъ нибудь сладкимъ соусомъ. Вмѣсто ванили можно положить 2 мелко истолченныхъ горькихъ миндаля, или 1 лож. померанцевой воды, или лимонной эссенціи.

№ 46. Заграничное мучное кушанье.

Берутъ 1¼ бут. молока, но кипятятъ только одну бутылку. 4 желтка растираютъ съ ½ стаканомъ сахару и истолченнымъ съ сахаромъ въ порошокъ кускомъ ванили въ 1 дюймъ длиною; желтки перемѣшиваютъ съ 4 стол. лож. муки и ¼ бут. оставленнаго молока, выливаютъ въ кипящее молоко и, часто помѣшивая, варятъ на слабомъ огнѣ въ прозрачную густую массу. Снявъ кастрюлю съ огня массу осторожно перемѣшиваютъ съ 4 взбитыми бѣлками, а далѣе поступаютъ, какъ въ предыдущемъ № и подаютъ такой же соусъ.

№ 47. Холодная манная каша.

Въ 2 бут. кипящаго молока всыпаютъ потихоньку, все время мѣшая, ½ ф. лучшей манной крупы, кладутъ немного соли и 1 маленькую лож. свѣжаго масла и варятъ полугустую кашу, которую перемѣшиваютъ съ 2 стол. лож. розовой воды, 2 стол. лож. мелко истолченнаго миндаля и ¼ ф. перебраннаго кишмиша. Потомъ осторожно примѣшиваютъ ¼ ф. сахару и 4 взбитыхъ бѣлка. Далѣе поступаютъ какъ въ предыдущемъ №. Манную кашу подаютъ холодной со сладкимъ соусомъ.

№ 48. Еще холодная манная каша.

Сваренную (какъ сказано въ предыдущемъ №) горячую манную кашу провариваютъ еще немного съ полной чашкой очищеннаго изюма; вѣничкомъ взбиваютъ въ блюдѣ 3 яйца съ ½ ф. мелкаго сахару, пока масса не сдѣлается пѣнистой, тогда вливаютъ въ нее хорошую рюмку портвейна или лучшаго рома и перемѣшиваютъ все вмѣстѣ съ горячей кашей; сполоснувъ водою форму тотчасъ же накладываютъ кашу и даютъ застыть. Подаютъ къ ней хорошій сладкій соусъ.

№ 49. Кремъ изъ манной крупы съ клюквеннымъ сокомъ.

Стаканъ воды кипятятъ съ 4 стаканами прозрачнаго сока изъ клюквы, смородины, вишенъ или же просто со стаканомъ краснаго вина, съ лимонной цедрой или ванилью; затѣмъ всыпаютъ 1 стаканъ простой манной крупы и $^{1}/_{4}$ ф. сахару и варятъ, мѣшая все время, въ полугустую массу. Какъ только смѣсь будетъ готова, ее выливаютъ на блюдо, даютъ остыть, бьютъ вѣничкомъ до тѣхъ поръ пока не обратится въ густую пѣну, и кладутъ въ нее 4 пластинки желатина, разведеннаго въ 1 чашкѣ горячей воды. Массу выкладываютъ въ сполоснутую водой форму, и даютъ застыть. Подаютъ ромовый соусъ.

№ 50. Кремъ изъ рисовой муки.

$^{1}/_{2}$ ф. рисовой муки размѣшиваютъ въ $^{1}/_{4}$ бут. молока, выливаютъ въ кастрюлю съ $1^{1}/_{4}$ бут. кипящаго молока, кладутъ 1 чайн. ложку свѣжаго масла, немного соли и мѣшаютъ все $^{3}/_{4}$ часа на горячей плитѣ, пока не получится прозрачная масса. Тогда прибавляютъ $^{1}/_{8}$ ф. очищеннаго, мелко истолченнаго миндаля, и кусокъ ванили въ 1 дюймъ длиною, истолченный въ порошокъ съ сахаромъ; вмѣсто ванили можно взять 2 лож. померанцевой воды. Кастрюлю снимаютъ съ огня, осторожно примѣшиваютъ 4 взбитыхъ бѣлка и тотчасъ же выливаютъ въ форму, сполоснутую холодною водою, и ставятъ на ледъ, чтобы застыла. Выложивъ на блюдо подаютъ со сладкимъ соусомъ.

№ 51. Рисовая мука, сваренная съ ягоднымъ сокомъ или съ краснымъ виномъ.

$^{1}/_{2}$ ф. рисовой муки размачиваютъ въ 1 бут. холодной воды въ продолженіи 2 часовъ, выливаютъ въ кастрюлю, прибавляютъ $^{1}/_{2}$ бут. чистаго сока изъ малины или барбариса, 1 бут. воды, сахара по вкусу, кусокъ ванили или корицы и, часто помѣшивая, увариваютъ въ густую кашу. Затѣмъ выливаютъ въ фарфоровую форму, сполоснутую холодной водою, и ставятъ на ледъ. Выложивъ на блюдо подаютъ со сливками. Рисовую муку можно также сварить съ краснымъ виномъ и ванилью. Гарнируютъ взбитыми сливками.

Кромѣ того рисовую муку можно еще сварить съ миндальнымъ молокомъ и 1 лож. померанцевой воды и подать съ соусомъ изъ вина.

№ 52. Холодный рисъ.

¼ ф. каролинскаго риса моютъ въ нѣсколькихъ водахъ и размачиваютъ въ холодной водѣ, въ продолженіе 2 часовъ. Сливъ воду, кладутъ рисъ въ 2½ бут. вскипяченнаго молока (а еще лучше въ миндальное молоко), слегка солятъ, прибавляютъ 1 лож. свѣжаго масла и, часто помѣшивая, увариваютъ въ полугустую кашу. Въ блюдѣ взбиваютъ вѣничкомъ 4 цѣльныхъ яйца съ ¼ ф. сахару, прибавляютъ ¼ бут. бѣлаго портвейна или рюмку лучшаго рому и, выливъ въ горячую кашу, выкладываютъ на блюдо и даютъ застыть. Подаютъ со сладкимъ соусомъ. Въ рисъ, приготовленный съ виномъ, можно положить натертой лимонной цедры. Гарнируютъ сваренными въ сахарѣ абрикосами, абрикосовымъ мармеладомъ или ломтиками апельсина.

№ 53. Рисъ съ яблоками.

½ ф. размоченнаго (какъ въ предыдущемъ №) риса, ставятъ варить въ 2½ бут. воды и какъ только закипитъ тотчасъ же сливаютъ воду, перекладываютъ рисъ въ другую кипящую воду, слегка солятъ, кладутъ ложку масла, варятъ пока не будетъ полумягкимъ, прибавляютъ полную тарелку не очень кислыхъ яблоковъ и кусокъ корицы и варятъ на слабомъ огнѣ, часто помѣшивая, пока не получится полугустая каша; въ нее кладутъ ⅛ ф. кишмиша, промытаго въ горячей водѣ. Кипящую кашу перемѣшиваютъ еще съ ¼ ф. сахару, 4 желтками растертыми добѣла съ ¼ ф. сахару, чашкой сметаны и рюмкой рома или мадеры. Послѣ чего рисъ уже не варятъ больше, а выкладываютъ на блюдо и ставятъ на ледъ; подаютъ со сливками.

№ 54. Рисъ съ мараскиномъ.

½ ф. промытаго риса размачиваютъ въ кипяткѣ 1 часъ; сливъ воду, кладутъ рисъ въ большое количество кипящей воды

и варятъ на слабомъ огнѣ пока зерна не будутъ почти мягкими. Чтобы зерна остались въ цѣломъ видѣ, рисъ не надо мѣшать. Полумягкій рисъ откидываютъ на дурхшлагъ и обливаютъ до тѣхъ поръ холодною водою, пока она не перестанетъ дѣлаться бѣлаго цвѣта. На слабомъ огнѣ кипятятъ 1/2 бут. обыкновеннаго бѣлаго вина, употребляемаго для кушанья, съ 1/4 ф. мелкаго сахару и стертой на сахаръ апельсинной цедрой, кладутъ рисъ и напослѣдокъ осторожно перемѣшиваютъ съ 4 желтками, растертыми добѣла съ маленькой чашкой сахару, 1 рюмкой мараскина и 3 пластинками желатина, разведеннаго въ чашкѣ горячей воды; все это выкладываютъ въ желейную форму, сполоснутую холодной водою и ставятъ на ледъ. Вмѣсто мараскина можно взять ямайскій ромъ. Выложенный на блюдо рисъ заливаютъ въ 1/4 дюйма толщиною, какимъ угодно желе. Гарнируютъ сваренными въ сахарѣ фруктами, или ломтиками ананаса, и апельсина, предварительно посыпавъ ихъ сахаромъ и давъ пролежать въ такомъ видѣ нѣсколько времени. Къ рису подаются взбитыя сливки, приправленныя пряностью.

№ 55. Рисъ съ земляникой.

1/4 ф. риса варятъ (прибавивъ немного соли и масла) въ большомъ количествѣ воды, откидываютъ на дурхшлагъ, даютъ стечь водѣ и обливаютъ рисъ нѣсколько разъ холодною водою, пока на зернахъ не останется болѣе слизи. Тогда выкладываютъ рисъ на блюдо, поливаютъ нѣсколькими ложками сахарнаго сиропа, свареннаго съ виномъ и небольшимъ количествомъ лимонной цедры. 1 1/2 ф. свѣжей перебранной земляники обливаютъ такимъ же сахарнымъ сиропомъ и кладутъ слоемъ въ 1 дюймъ толщиною въ форму для желе, смазанную хорошимъ миндальнымъ масломъ. На слой земляники кладутъ такой же слой риса, снова ягоды и т. д. пока все не будетъ издержано. Въ 1/2 бут. горячей воды разводятъ 4 — 5 пластинокъ бѣлаго желатина, вливаютъ въ него 1/2 бут. мозельвейна и полуостуженный растворъ выливаютъ въ форму на рисъ съ земляникой: форму ставятъ на ледъ. Выложенный на блюдо кремъ гарнируютъ взбитыми сливками, подслащенными сахаромъ.

№ 56. Рисъ съ шоколадомъ.

Ошпариваютъ водою $^1/_4$ ф. чисто промытаго риса. Сливъ воду, варятъ рисъ въ $1^1/_4$ бут. жидкихъ сливокъ, прибавивъ 1 чашку миндальнаго молока, 1 маленькую ложку свѣжаго масла и соль. Сваривъ полугустую кашу прибавляютъ въ нее 3 цѣльныхъ яйца, взбитыхъ съ 1 маленькой чашкой сахару, $^1/_4$ ф. натертаго шоколада и рюмку мадеры и перестаютъ варить. Рисъ укладываютъ на стеклянное блюдо, даютъ застыть и гарнируютъ подслащенными взбитыми сливками. Подаютъ съ соусомъ изъ миндальнаго молока, приготовленнаго съ померанцевою водою.

№ 57. Саго съ краснымъ виномъ.

Маленькую чашку саго ошпариваютъ водою. Сливъ воду саго варятъ на слабомъ огнѣ (часто помѣшивая) въ $^1/_2$ бут. краснаго вина, со срѣзанной съ $^1/_2$ лимона цедрой и сахаромъ по вкусу. Сварившуюся полугустую массу перекладываютъ въ форму для желе, смазанную миндальнымъ масломъ и даютъ застыть. Гарнируютъ взбитыми сливками. Саго можно также приготовить съ прозрачнымъ, краснымъ фруктовымъ сокомъ.

№ 58. Холодный пуддингъ изъ саго.

На слабомъ огнѣ увариваютъ до густоты $^1/_2$ ф. саго, положеннаго въ 1 бут. горячаго молока, съ прибавкой куска расщепленной ванили, въ 1 дюймъ длиною, небольшого количества соли и $^1/_4$ ф. сахару. Простывшее саго выкладываютъ на блюдо и ставятъ на ледъ. Съ холодной массой перемѣшиваютъ $^3/_4$ бут. взбитыхъ сливокъ, 5 пластинокъ бѣлаго желатина, разведеннаго въ чашкѣ кипятку (желатинъ выливаютъ когда онъ будетъ тепловатый, а не горячій) и 1 рюмку мадеры. Во время варки можно влить въ саго 1 чашку миндальнаго молока. Перемѣшанную массу кладутъ въ смазанную хорошимъ миндальнымъ масломъ форму для желе и ставятъ снова на ледъ. Къ этому пуддингу подаютъ мармеладный соусъ.

№ 59. Бланманже.

На слабомъ огнѣ кипятятъ, часто помѣшивая, 1 бутылку жидкихъ сливокъ съ $^1/_2$ чашкой очень мелко истолченнаго миндаля, пропущеннаго сквозь сито, полной столовой ложкой картофельной муки, размѣшанной въ $^1/_2$ чашкѣ молока или воды, и влитой по вкусу померанцевой водой. Какъ только масса сдѣлается прозрачной, мѣшая, прибавляютъ 3 желтка, взбитые съ 1 чашкой сахару и взбитые бѣлки и тотчасъ же не варя болѣе снимаютъ съ огня, выкладываютъ на блюдо и ставятъ на ледъ. Подаютъ съ соусомъ изъ малиноваго мармелада.

№ 60. Яблоки съ малиновымъ соусомъ.

Выколовъ сердцевину у вычищенныхъ антоновскихъ яблоковъ, кладутъ ихъ въ тазикъ и варятъ на слабомъ огнѣ въ хорошемъ сахарномъ сиропѣ, чтобы были мягкими и прозрачными, но не разваливались. Яблоки выбираютъ шумовкой на блюдо и втыкаютъ въ середину каждаго яблока по мягко сваренной сливѣ. Въ кастрюлю вливаютъ половину сиропа изъ подъ яблоковъ и такое же количество прозрачнаго малиноваго сока, кладутъ 1 маленькую ложку картофельной муки, размѣшанной въ 1 ложкѣ холодной воды и, прокипятивъ, выливаютъ на яблоки горячій полугустой соусъ. Яблоки подаютъ холодными. Края блюда гарнируютъ взбитыми сливками. Яблоки можно также залить въ желейной формѣ, какимъ угодно фруктовымъ или виннымъ желе, поставить на ледъ и, подавая, огарнировать взбитыми сливками.

№ 61. Яблочное пюре.

На слабомъ огнѣ, часто помѣшивая, варятъ густое прозрачное пюре изъ 10—12 нарѣзанныхъ ломтиками, хорошихъ антоновскихъ яблоковъ съ $^1/_2$ бут. воды, $^1/_2$ ф. мелкаго сахару, небольшимъ количествомъ корицы или кускомъ ванили въ 1 дюймъ длиною, или же небольшимъ количествомъ лимонной цедры. Пюре выкладываютъ на блюдо и ставятъ на ледъ. Подавая на столъ гарнируютъ взбитыми сливками и посыпаютъ сверху рубленымъ миндалемъ. Подаютъ соусъ на винѣ.

№ 62. Кисель изъ крыжовника.

2—3 ф. незрѣлаго кружовника очищаютъ отъ стеблей и цвѣта, всыпаютъ въ хорошо вычищенный тазикъ для варенья, вливаютъ воды и даютъ вскипѣть раза два; откинувъ на дурхшлагъ, даютъ стечь водѣ и высыпаютъ ягоды въ кастрюлю, наливаютъ 1/2 бут. воды, кладутъ кусокъ корицы или ванили, сахара по вкусу и на слабомъ огнѣ варятъ до тѣхъ поръ, пока ягоды совершенно не развяряться и не обратяться въ зеленый кисель. Тогда кладутъ ложку картофельной муки, размѣшанной въ холодной водѣ. Вылитый на блюдо кисель ставятъ на ледъ; подаютъ со взбитыми сливками, или просто со сливками.

№ 63. Кисель изъ вишенъ.

2 ф. очень спѣлыхъ, очищенныхъ отъ косточекъ вишенъ кладутъ въ чистый тазикъ, наливаютъ 2 бут. воды, даютъ разъ вскипѣть, кладутъ по вкусу сахара, кусокъ корицы или ванили (кто что любитъ), 1/4 бут. краснаго вина и полную столовую ложку картофельной муки, размѣшанной въ водѣ; варятъ полугустой кисель, выкладываютъ его на блюдо, даютъ застыть и подаютъ на столъ со сливками или со взбитыми сливками.

№ 64. Кисель изъ черники.

Приготовляется совершенно такъ же, какъ кисель изъ вишенъ. Если желаютъ могутъ прибавить къ черникѣ малины или лѣсной земляники. Кисель подается холоднымъ, со сливками. При варкѣ въ этотъ кисель не надо класть краснаго вина.

№ 65. Булка съ черничнымъ соусомъ.

Очень тонко нарѣзанные ломтики булки, укладываютъ на блюдо рядами, поливаютъ густыми сливками, смѣшанными съ сахаромъ и корицей; куски булки оставляютъ до тѣхъ поръ, пока они совершенно не пропитаются сливками и не сдѣлаются мягкими, тогда поливаютъ ихъ полужидкимъ соусомъ изъ вареной черники или вишенъ (см. предыд. №). Кушанье подается холоднымъ. Можно облить также вареными сливками.

№ 66. Компотъ изъ сушеныхъ плодовъ.

Въ отдѣльныхъ закрытыхъ кастрюлькахъ варятъ, до мягкости, съ обильнымъ количествомъ сахара, воды и кишмиша: сушеныя яблоки, сливы, абрикосы, вишни и т. п.; вынувъ изъ сока, плоды укладываютъ рядами на блюдо. Всю воду, въ которой варились фрукты, процѣживаютъ сквозь волосяное сито въ одну кастрюлю, кладутъ кусокъ корицы, ложку картофельной муки, размѣшанной въ водѣ, и варятъ полугустой соусъ, въ который напослѣдокъ примѣшиваютъ стаканъ бѣлаго портвейна или мадеры. Облитые этимъ соусомъ плоды ставятъ на ледъ. Подавая гарнируютъ взбитыми сливками.

№ 67. Компотъ изъ консервовъ.

Сваренные въ сахарѣ фрукты какъ-то: абрикосы, груши, персики, ананасъ, зеленыя сливы (ренклоды), вишни и т. п. укладываютъ рядами на блюдо. Сокъ изъ подъ фруктовъ сливаютъ въ кастрюлю, прибавляютъ немного картофельной муки, увариваютъ на слабомъ огнѣ въ полугустой соусъ и, заливъ, фрукты ставятъ на ледъ. Блюдо съ фруктами гарнируютъ взбитыми сливками и подаютъ на столъ. Фрукты можно залить въ желе (какъ въ нижеслѣдующемъ №) или, выложивъ изъ жестянокъ, подать просто безъ всякаго приготовленія.

№ 68. Желе съ компотомъ.

Берутъ желе изъ апельсиновъ или какихъ-нибудь другихъ нѣжныхъ фруктовъ, или же изъ бѣлаго вина. Приготовивъ фрукты какъ напр. ломтики ананаса, крыжовникъ, землянику, малину, вишни, абрикосы, маленькія яблочки и т. п. даютъ стечь соку. Тепловатое желе вливаютъ (на 1 дюймъ) въ сполоснутую холодною водою форму для желе и даютъ застыть; затѣмъ кладутъ фрукты, снова заливаютъ желе и продолжаютъ такимъ образомъ, пока форма не будетъ наполнена. Верхній слой долженъ быть изъ желе. Когда застынетъ, выкладываютъ желе на блюдо и гарнируютъ кругомъ безе и взбитыми сливками.

№ 69. Компотъ изъ апельсиновъ.

Совершенно очищаютъ отъ красной и бѣлой кожи 4—5 спѣлыхъ, красныхъ апельсиновъ, рѣжутъ ломтиками, укладываютъ рядами на блюдо, густо посыпаютъ сахаромъ и оставляютъ въ такомъ видѣ до тѣхъ поръ, пока сахаръ не растаетъ. Вытекшій сокъ выливаютъ въ кастрюлю и провариваютъ вмѣстѣ съ полной чайной ложечкой картофельной муки, разведенной холодною водою, или стаканомъ мадеры. Ломтики апельсиновъ обливаютъ приготовленнымъ полуостывшимъ соусомъ и подаютъ на столъ.

№ 70. Компотъ изъ ананаса и грушъ.

Варятъ сиропъ изъ $^1/_2$ ф. сахару и 1 стак. холодной воды, кладутъ въ него не очень большой, очищенный ананасъ, нарѣзанный маленькими ломтиками и, проваривъ, вынимаютъ шумовкой на блюдо. Затѣмъ варятъ въ водѣ до мягкости хорошія, кисловатыя очищенныя груши; вынувъ изъ воды, кладутъ груши въ сиропъ изъ подъ ананаса, прибавляютъ сокъ изъ 1 лимона и варятъ до тѣхъ поръ, пока груши не сдѣлаются прозрачными. Вынувъ изъ сиропа груши кладутъ вокругъ ананаса или же наоборотъ ананасные ломтики вокругъ грушъ. Въ оставшійся сиропъ кладутъ маленькую ложку размѣшанной въ водѣ, картофельной муки и варятъ полугустой соусъ, который выливаютъ на компотъ. Это блюдо подается холоднымъ; гарнируютъ взбитыми сливками. Для гарнира можно также взять свѣжихъ, очищенныхъ абрикосовъ, сваренныхъ въ сиропѣ.

№ 71. Компотъ изъ каштановъ.

1 ф. каштановъ варятъ до мягкости въ обильномъ количествѣ воды; затѣмъ очищаютъ отъ обѣихъ кожицъ и снова провариваютъ въ кастрюлѣ 15—20 мин., положивъ $^1/_4$ ф. сахару, $^1/_2$ бут. воды и 1 стаканъ мадеры. Компотъ ставятъ на ледъ на 12 часовъ; подавая гарнируютъ взбитыми сливками.

№ 72. Компотъ изъ ананасной дыни.

У зрѣлой дыни снимаютъ кожу и выбрасываютъ губчатую мя-

коть; затѣмъ нарѣзаютъ кусочками въ $1^1/_2$ дюйма толщиною, и, прибавивъ сокъ изъ 1 лимона (безъ зеренъ), варятъ въ сахарномъ сиропѣ, до тѣхъ поръ, пока дыня не сдѣлается прозрачной. Маленькіе дынные кусочки выкладываютъ на блюдо, гарнируютъ кругомъ цѣльными, сваренными грушами, обливаютъ сиропомъ, слегка подправленнымъ картофельной мукою и ставятъ на ледъ. Бортъ блюда украшаютъ взбитыми сливками. Можно прибавить еще ломтики апельсина или какіе-либо другіе плоды, а также подлить бѣлаго вина. Можно также огарнировать очищенными, желтыми сливами, проваренными въ дынномъ сиропѣ.

№ 73. Компотъ изъ земляники.

Изъ полной глубокой тарелки земляники, выбираютъ крупныя ягоды и кладутъ на мелкое блюдо; мелкія же ягоды протираютъ сквозь сито, вливаютъ въ нихъ стаканъ мадеры, 1 стаканъ отварной, остывшей воды, прибавляютъ по вкусу сахара и варятъ, снимая пѣну, мармеладъ. Какъ только остынетъ выливаютъ на выбранныя, крупныя ягоды, и ставятъ блюдо на ледъ за два часа до подачи. Гарнируютъ взбитыми сливками.

№ 74. Компотъ изъ винныхъ ягодъ.

20—25 шт. винныхъ ягодъ варятъ $1^1/_2$ часа (въ закрытой кастрюлѣ на слабомъ огнѣ) въ сиропѣ, приготовленномъ изъ $^1/_4$ ф. сахару, 1 бут. воды, кусочка сахару, отертаго объ апельсинную цедру, и выжатаго изъ 1 лимона сока. Когда смоквы вполнѣ пропитаются сиропомъ, прибавляютъ немного бѣлаго вина и слегка подправляютъ картофельной мукою. Компотъ выливаютъ на блюдо и ставятъ на ледъ.

№ 75. Кисель изъ миндальнаго молока.

$1^1/_4$ бут. подслащеннаго, миндальнаго молока кипятятъ съ 1 рюмкой померанцевой воды. Въ кипящее молоко вливаютъ разведенную въ водѣ полную столовую ложку картофельной муки и, перемѣшавъ какъ слѣдуетъ, выливаютъ на мелкое

блюдо. Кисель подаютъ холоднымъ съ корицей и земляничнымъ соусомъ.

№ 76. Шоколадный кисель.

Кипятятъ 1¼ бут. парнаго молока и составляютъ съ огня; когда молоко будетъ только тепловатымъ, его перемѣшиваютъ съ ¼ ф. натертаго шоколада, 4 взбитыми съ сахаромъ желтками, всыпаютъ по вкусу сахара и варятъ до тѣхъ поръ, пока не пойдетъ сильный паръ. Тогда вливаютъ столовую ложку картофельной муки, разведенной въ 1 чаш. холодной воды, и снова варятъ все вмѣстѣ, пока не получится густая, прозрачная масса. Вылитый на блюдо кисель ставятъ на ледъ. Когда остынетъ, подаютъ со сливками.

№ 77. Кисель изъ фруктоваго сока.

Для приготовленія киселя годятся всѣ прозрачные сиропы. Кипятятъ ½ бут. воды съ ½ бут. сиропа, кусочкомъ корицы, ванили или лимонной цедры и сахаромъ по вкусу. Въ кипящій сиропъ примѣшиваютъ 1 полную стол. лож. картофельной муки, разведенной водою, и варятъ до тѣхъ поръ, пока не получится прозрачная масса. Тогда выливаютъ кисель на блюдо и даютъ остыть. Подаютъ со взбитыми или сырыми сливками.

№ 78. Кисель изъ кваса.

Въ кастрюлѣ кипятятъ 1 бут. хорошаго, домашняго кваса вмѣстѣ съ маленькимъ кускомъ корицы и сахаромъ по вкусу. Затѣмъ прибавляютъ полную столов. лож. картофельной муки, разведенной въ 1 чашкѣ воды и варятъ пока не получится, прозрачная густая масса. Вылитому на блюдо киселю даютъ остыть и подаютъ со сливками или молокомъ.

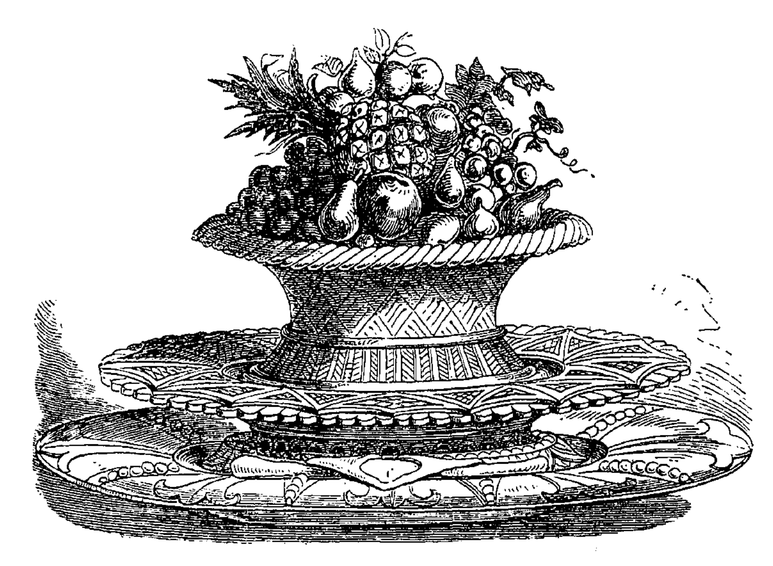


Рис. 57. Корзина съ плодами изъ мороженаго.

Мороженое, пуншъ и пломбиръ.

а. Приготовленіе мороженицъ.

Какъ и изъ чего приготовлять различное мороженое будетъ объяснено въ нижеслѣдующихъ рецептахъ. Здѣсь же идетъ пока рѣчь только о томъ, какъ слѣдуетъ замораживать. Надо взять не очень большую кадочку или не широкое, но высокое ведро, съ отверстіемъ внизу, для выпусканія воды отъ растаевшаго льда. На дно кадочки кладутъ слой мелко расколотаго льда, вышиною въ ладонь, и посыпаютъ слоемъ соли въ 1 дюймъ; 8—12 ф. соли нужно перемѣшать съ 1 ложкою селитры. Затѣмъ ставятъ еще пустую форму, обкладываютъ ее до верху слоями соли и льда и, накрывъ плотно крышкой, оставляютъ въ такомъ видѣ цѣлый часъ; послѣ чего накладываютъ въ форму приготовленную массу, плотно закрываютъ крышкой и, схвативъ рукою за ручку, вертятъ очень быстро, описывая полукруги въ продолженіе 10—15 минутъ: по прошествіи этого времени открываютъ форму, быстро перемѣшиваютъ массу деревянною лопаточкою, снова закрываютъ и вертятъ; потомъ опять размѣшиваютъ и поступаютъ такимъ образомъ, пока

вся масса не застынетъ ровно. Мороженое вынимаютъ круглой ложкой (есть специальныя ложки для мороженаго) и укладываютъ шариками, въ видѣ пирамиды, на салфетку или на блюдо. Мороженое изъ разноцвѣтныхъ шариковъ имѣетъ болѣе красивый видъ. Лѣтомъ надо выкладывать мороженое въ погребѣ. Шарики изъ мороженаго гарнируютъ кругомъ бисквитами или глазурованными ломтиками апельсина или же нѣжнымъ печеньемъ.

Примѣчаніе. Чѣмъ болѣе соли посыпятъ на ледъ тѣмъ скорѣе совершится процессъ замораживанія. Приготовленіе вышеуказаннымъ способомъ даетъ лучшее мороженое нежели какія-либо прославленныя мороженицы.

b. Корзина для мороженаго.

1 ф. очищеннаго, мелко изрубленнаго въ чашкѣ миндалю разсыпаютъ на выложенный бѣлою чистою бумагою листъ, ставятъ въ не очень горячую печь и, часто помѣшивая, поджариваютъ до свѣтлаго, отнюдь не темно-коричневаго цвѣта. Въ кастрюлю всыпаютъ 1 ф. мелкаго сахару и, не вливая воды, а только часто помѣшивая, даютъ ему распуститься и зарумяниться до свѣтлаго цвѣта, затѣмъ всыпаютъ миндаль и быстро перемѣшиваютъ все вмѣстѣ. Миндальнымъ масломъ смазываютъ мраморную доску, мраморную скалку и не особенно глубокое блюдо (вмѣстимостью въ 2 бутылки) съ краями загнутыми кнаружи. Выложенную на доску очень горячую миндальную массу быстро раскатываютъ мраморной скалкой. Раскатанное въ 1/8 дюйма толщиной миндальное тѣсто кладутъ въ смазанное блюдо и нажимаютъ руками, такъ что бы тѣсто получило форму блюда; выдавшееся черезъ край тѣсто срѣзаютъ прочь. Какъ только тѣсто затвердѣетъ, вынимаютъ его изъ блюда и полученную такимъ образомъ корзину ставятъ на мелкое блюдо; края корзины гарнируютъ различной глазурью и фруктами, а середину заполняютъ разноцвѣтными шариками мороженаго.

с. Мороженое для тонкаго обѣда.

Маленькія, бисквитныя формы смазываютъ миндальнымъ масломъ и выкладываютъ только что описаннымъ марципаннымъ (миндальнымъ) тѣстомъ, раскатаннымъ въ 1/8 дюйма

толщиною; выступившее по краямъ тѣсто срѣзаютъ прочь и для просушки ставятъ формы на листѣ въ не очень горячую печь; когда высохнутъ, вынимаютъ формы изъ печи и даютъ остыть; вынутое изъ формъ миндальное тѣсто наполняютъ различными шариками мороженаго. Выдолбленныя безе можно также наполнить мороженымъ.

d. Апельсины въ сахарной глазури.

Нѣсколько крупныхъ, красныхъ, спѣлыхъ апельсиновъ дѣлятъ на дольки и обмакиваютъ въ сиропъ, приготовленный слѣдующимъ образомъ. 1 ф. головного сахару кладутъ въ кастрюлю, заливаютъ такимъ количествомъ воды, чтобы сахаръ только распустился и варятъ на сильномъ огнѣ до тѣхъ поръ, пока сиропъ не будетъ тянуться ниткой. Апельсинныя дольки насаживаютъ на палочку и обмакиваютъ въ сиропъ, каждый кусокъ отдѣльно. Когда сахаръ застынетъ употребляютъ дольки для украшенія мороженаго и крема.

№ 1. Мороженое на шампанскомъ.

Даютъ вскипѣть нѣсколько разъ сиропу, приготовленному изъ $^1/_2$ ф. головного сахара, $^1/_2$ бут. воды и небольшого количества лимонной цедры; снявъ пѣну, прибавляютъ сквозь сито сокъ изъ 2 лимоновъ и даютъ еще разъ вскипѣть. Затѣмъ, выливаютъ на блюдо и ставятъ на ледъ. Спустя нѣкоторое время выкладываютъ массу въ мороженицу, вливаютъ $^3/_4$ бут. хорошаго шампанскаго и вертятъ мороженое. Подъ крышку мороженицы плотно укрѣпляютъ бѣлую сахарную бумагу. Мороженое вертятъ быстро, смотрятъ каждыя 10 мин., и вымѣшиваютъ деревянной лопаткой. Когда масса сдѣлается очень густой, форму вмѣстѣ съ кадочкой ставятъ на ледъ, пока не понадобится подать на столъ. Мороженое выкладываютъ на блюдо или на салфетку или же подаютъ въ миндальной корзинѣ (см. выше лит. b).

Другой способъ приготовленія заключается въ слѣдующемъ. 6 кусковъ сахару отираютъ о цедру съ 1 лимона и кипятятъ вмѣстѣ съ сиропомъ, состоящимъ изъ $^3/_4$ ф. сахару и $^1/_2$ бут. воды. Когда сиропъ остынетъ, въ него прибавляютъ сокъ изъ 6 маленькихъ лимоновъ и $^1/_2$ бут. шампанскаго и перемѣшиваютъ все вмѣстѣ. Когда мороженое будетъ уже

сверчено на половину, прибавляютъ 2 взбитыхъ бѣлка. Передъ тѣмъ какъ брать мороженое, надо каждый разъ окунуть ложку въ кипящую воду.

№ 2. Ванильное мороженое.

Въ кастрюлѣ кипятятъ 1$^{1}/_{4}$ бут. густыхъ сливокъ съ $^{1}/_{2}$ расщепленной палочкой ванили; вынувъ ваниль, въ сливки соскребываютъ съ нея сѣмена. 6 желтковъ растираютъ какъ можно лучше съ $^{3}/_{4}$ ф. сахару, перемѣшиваютъ со сливками и мѣшаютъ на плитѣ 5—8 минутъ, не давая болѣе кипѣть сливкамъ. Выливъ массу на блюдо, поступаютъ дальше какъ сказано въ предыдущемъ №. Если желаютъ могутъ прибавить въ это мороженое 1 стак. краснаго сахарнаго сиропа (изъ жженаго сахара), а вмѣсто ванили положить эссенцію изъ фіалокъ или 1 рюмку мараскина или же 1 рюмку рому, вмѣстѣ съ 2 кусочками сахару, отертаго о лимонную цедру.

№ 3. Еще ванильное мороженое.

5 свѣжихъ, не особенно крупныхъ, желтковъ растираютъ, какъ можно лучше, съ 3 цѣльными яйцами и 1 ф. мелкаго сахару и перемѣшиваютъ съ 1$^{1}/_{4}$ бут. вскипяченаго молока. Эту массу мѣшаютъ деревянной ложкой на слабомъ огнѣ въ продолженіе 10 минутъ, не давая ей кипѣть. Ваниль кладутъ какъ сказано въ предыдущемъ №; точно также вертятъ мороженое. Въ полуготовое мороженое прибавляютъ $^{1}/_{2}$ бут. взбитыхъ сливокъ и хорошо вымѣшиваютъ деревянною лопаткой. Кто хочетъ можетъприбавить $^{1}/_{2}$ ф. натертаго шоколада, свареннаго въ прозрачную массу въ $^{1}/_{4}$ бут. молока.

№ 4. Шоколадное мороженое.

Варятъ, часто помѣшивая, 1$^{1}/_{2}$ бут. воды съ $^{1}/_{2}$ ф. сахару и $^{1}/_{2}$ ф. хорошаго натертаго шоколада; какъ только вскипитъ разъ, выливаютъ на блюдо и ставятъ на ледъ. Далѣе вертятъ мороженое совершенно такъ же, какъ сказано въ № 1.

№ 5. Сливочное мороженое съ лимоннымъ сокомъ.

5 большихъ желтковъ (отдѣленныхъ какъ можно лучше отъ бѣлковъ) растираютъ на блюдѣ добѣла съ $^{1}/_{4}$ ф. сахару; кипятятъ 1$^{1}/_{4}$ бут. сливокъ, смѣшиваютъ съ желтками и при-

бавляютъ 1/2 ф. сахару. На 4 куска сахару стираютъ цедру съ 2 сочныхъ лимоновъ, кладутъ въ кипящее молоко, выливаютъ все на блюдо и ставятъ на ледъ.—Когда мороженое въ формѣ слегка окрѣпнетъ, выжимаютъ въ него сквозь волосяное сито сокъ изъ 2 лимоновъ и вертятъ, пока не будетъ готово.

№ 6. Фисташковое мороженое со сливками.

5 желтковъ растираютъ сначала съ 1/4 ф. сахару, а затѣмъ съ 1 1/2 бут. вскипяченныхъ сливокъ; прибавляютъ еще 1/2 ф. сахару и промѣшиваютъ все вмѣстѣ на плитѣ въ продолженіе 5—6 мин. 1/2 ф. очищенныхъ фисташекъ обливаютъ на блюдѣ кипящею водою и оставляютъ такъ, пока вода не простынетъ. Сливъ воду, очищаютъ орѣхи отъ кожицы и толкутъ, подливая при каждой новой порціи орѣховъ по десертной ложкѣ молока; это дѣлается для того, чтобы орѣхи не замаслились. Истолченные орѣхи кипятятъ въ 1/2 бут. молока 15—20 мин. и прожимаютъ сквозь толстую, хорошо ошпаренную, салфетку. Полученную массу кладутъ въ приготовленный выше кремъ, а далѣе поступаютъ какъ сказано въ рецептѣ № 1.

№ 7. Мороженое изъ грецкихъ орѣховъ.

1 ф. очищенныхъ грецкихъ орѣховъ приготовляютъ совершенно такъ же, какъ фисташки въ предыдущемъ № только со сливками кипятятъ кусокъ расщепленной ванили въ 2 дюйма длиною.

№ 8. Чайное мороженое.

Въ 1 1/2 бут. вскипяченныхъ, горячихъ сливокъ всыпаютъ 3 1/2 лота лучшаго цвѣточнаго чаю и, накрывъ, даютъ постоять 1 1/2 часа; затѣмъ процѣживаютъ сквозь сито и прибавляютъ 6 желтковъ, растертыхъ съ 1 ф. сахару, и рюмочку коньяку или рому. Дальнѣйшее приготовленіе см. № 1.

№ 9. Кофейное мороженое.

1/4 ф. свѣтло зажареннаго мокка посыпаютъ десертной ложечкой сахару и даютъ постоять нѣкоторое время; смолотый кофе всыпаютъ въ старую, хорошо вышпаренную, крѣпкую салфетку и, завязавъ, кладутъ въ миску, заливаютъ 2 бут. кипящихъ сливокъ и, накрывъ, даютъ постоять 2 часа. Вынутую изъ сливокъ салфетку съ кофе осторожно выжимаютъ, и

перемѣшиваютъ сливки съ 1/2 бут. вскипяченныхъ сливокъ, хорошо размѣшанныхъ съ 8 желтками, 3/4 ф. мелкаго сахару и рюмочкой коньяку или мараскина. Далѣе поступаютъ какъ сказано въ рецептѣ № 2.

№ 10. Малиновое или земляничное мороженое.

2 ф. мармелада изъ спѣлыхъ сладкихъ ягодъ размѣшиваютъ съ холоднымъ сиропомъ, приготовленнымъ изъ 1 ф. сахару и 1/4 бут. воды, и выливаютъ въ форму. Когда масса сдѣлается плотной, примѣшиваютъ въ нее такимъ образомъ 1/2 бут. взбитыхъ сливокъ, чтобы фруктовое мороженое совершенно разошлось въ сливкахъ (можно также влить еще рюмку мадеры или хорошаго рому) и варятъ мороженое какъ было уже объяснено.—Такимъ же образомъ приготовляютъ мороженое изъ другихъ мармеладовъ. Сахаръ можно вскипятить не съ водой, а съ 3/4 бут. бѣлаго вина.

№ 11. Вишневое мороженое.

Берутъ 2 ф. спѣлыхъ вишенъ, изъ нихъ 1/4 ф. толкутъ въ ступкѣ, вмѣстѣ съ косточками, а изъ остальныхъ приготовляютъ мармеладъ, смѣшиваютъ его съ истолченными вишнями и протираютъ все вмѣстѣ сквозь волосяное сито; протертую массу смѣшиваютъ съ сиропомъ, приготовленнымъ изъ 1 ф. сахару и 1/2 бут. воды; напослѣдокъ прибавляютъ еще 1 рюмку орѣховаго ликера или 1/2 бут. краснаго вина и вертятъ мороженое уже извѣстнымъ образомъ.

№ 12. Лимонное мороженое.

Въ сиропъ, приготовленный изъ 1 ф. сахару и 3/4 бут. воды, вливаютъ сквозь волосяное сито выжатый сокъ изъ 7—8 лимоновъ, кладутъ 3 куска сахару, отертаго о лимонную или апельсинную цедру, кипятятъ все вмѣстѣ, выливаютъ на блюдо, ставятъ на ледъ, а затѣмъ перекладываютъ въ форму, и сильно вертятъ; напослѣдокъ кладутъ въ мороженое растворъ, приготовленный изъ 1 пластинки бѣлаго желатина съ водою.

№ 13. Апельсинное мороженое.

Сквозь сито вливаютъ въ кастрюлю выжатый сокъ изъ 8—10 спѣлыхъ апельсиновъ, прибавляютъ 1 бут. воды и 1 ф.

сахару, даютъ вскипѣть и чисто снимаютъ пѣну. Если апельсины окажутся слишкомъ сладкими, то можно прибавить 1/4 бут. рейнвейна или сокъ изъ одного лимона.—Далѣе поступаютъ какъ уже извѣстно.

№ 14. Ананасное мороженое.

Тонко срѣзанную со спѣлаго ананаса кожу завязываютъ въ чистую тряпочку и кладутъ въ кастрюлю съ 1 1/4 бут. воды, прибавляютъ 1 ф. сахару и даютъ вскипѣть нѣсколько разъ; послѣ чего тряпочку вынимаютъ и хорошо выжимаютъ. 1 1/4 ф. очищеннаго ананаса рѣжутъ на маленькіе кусочки и кладутъ ихъ въ приготовленную воду, вливаютъ еще сквозь сито сокъ изъ 2 выжатыхъ лимоновъ, даютъ вскипѣть раза два, снимая пѣну, а затѣмъ протираютъ деревянной ложкой сквозь частое сито и прибавляютъ 1/2 бут. рейнвейна. Вмѣсто лимоннаго сока, можно взять сокъ изъ 3 апельсиновъ.

№ 15. Персиковое мороженое.

20—30 спѣлыхъ персиковъ обливаютъ въ блюдѣ кипящею водою и даютъ постоять, пока кожица не станетъ сходить совершенно свободно. Очищенные отъ кожи и косточекъ персики раздавливаютъ на блюдѣ и протираютъ сквозь волосяное сито. Варятъ сиропъ изъ 1 ф. сахару и 1 бут. воды; когда остынетъ кладутъ въ него персиковый мармеладъ и по вкусу лимоннаго сока.

№ 16. Абрикосовое мороженое.

Съ 20—25 спѣлыми абрикосами поступаютъ совершенно такъ же какъ съ персиками (см. № 15), только сиропъ надо приготовить изъ 1 1/4 ф. сахару и 1 1/2 бут. воды, такъ какъ абрикосы кислѣе персиковъ. Когда сиропъ закипитъ, кладутъ въ него 2 куска сахару, отертыхъ о лимонную цедру; также можно влить 1/4 бут. рейнвейна. Сиропъ перемѣшиваютъ съ абрикосовымъ мармеладомъ, даютъ постоять 1 часъ, снимаютъ пѣну и приготовляютъ мороженое.

Это мороженое можно приготовить еще слѣдующимъ образомъ: 3 взбитыхъ, свѣжихъ бѣлка вымѣшиваютъ деревянной

ложкой въ густую, бѣлую пѣну вмѣстѣ съ протертымъ абрикосовымъ мармеладомъ (не прибавляя воды); эту массу смѣшиваютъ съ сахарнымъ сиропомъ, выливаютъ въ форму и вертятъ мороженое. Такимъ же образомъ можно употреблять всякіе фруктовые мармелады.

№ 17. Грушевое мороженое.

У 10—15 спѣлыхъ, сочныхъ, разрѣзанныхъ пополамъ грушъ (лучше всего бергамотъ) вырѣзаютъ сердцевину; груши варятъ сначала въ простой водѣ, а какъ только сдѣлаются полумягкими, перекладываютъ въ сахарный сиропъ, прибавляютъ лимонной кожицы и варятъ пока не станутъ совершенно мягкими. Готовыя вынимаютъ груши изъ сиропа деревянной ложкой, протираютъ сквозь частое сито и полученное пюре перемѣшиваютъ съ сиропомъ, въ которомъ варились груши. Кто желаетъ можетъ прибавить еще бѣлаго вина, взятаго пополамъ съ кипяченою водою.

№ 18. Мороженое изъ почекъ черной смородины.

Большую рюмку еще не раскрывшихся почекъ черной смородины заливаютъ на блюдѣ сиропомъ, приготовленнымъ изъ 1 ф. сахару, $^1/_4$ бут. воды и сока изъ 2 лимоновъ; накрывъ оставляютъ на 5—6 часовъ. Затѣмъ процѣживаютъ сиропъ сквозь сито, прибавляютъ по вкусу кипящей воды и вертятъ мороженое; чистый настоенный на почкахъ сиропъ можно сохранять въ бутылкахъ и употреблять для кремовъ и другихъ кушаній.

№ 19. Мороженое изъ ананасной дыни.

Очень спѣлую ананасную дыню очищаютъ отъ кожи и сѣмянъ, разрѣзаютъ на маленькіе кусочки въ $^1/_8$ дюйма толщиною, окропляютъ ихъ лимоннымъ сокомъ и густо посыпаютъ сахаромъ. Затѣмъ перекладываютъ въ стеклянную банку, плотно завязываютъ и ставятъ на 4 дня на солнце. Чистый сокъ пропускаютъ сквозь сито. Чтобы приготовить мороженое надо влить въ сокъ воды по вкусу. Можно также прибавить въ массу лимоннаго сока, вскипятить и снять пѣну.

№ 20. Миндальное мороженое.

Смѣшиваютъ какъ можно лучше $^3/_4$ бут. миндальнаго молока (см. желе), $^3/_4$ бут. свареннаго изъ 1 ф. сахару не очень сладкаго сиропа и 1 ст. киршвассера или померанцевой воды и, выливъ въ форму, вертятъ мороженое уже извѣстнымъ образомъ.

№ 21. Мороженое изъ каштановъ.

8 свѣжихъ желтковъ, растертыхъ съ сахаромъ, $1^1/_2$ бут. вскипяченныхъ, холодныхъ сливокъ и 1 ф. протертыхъ каштановъ вымѣшиваютъ въ однородную массу и ставятъ на плиту на слабый огонь, минутъ на 8 — 10. Мѣшаютъ деревянной ложкой, чтобы не осѣло. Массу выливаютъ въ миску и даютъ остыть, затѣмъ перекладываютъ въ форму, прибавляютъ рюмку мараскина и вертятъ мороженое. Когда мороженое загустѣетъ наполовину, кладутъ $^1/_2$ бут. взбитыхъ сливокъ и хорошо промѣшиваютъ. Можно прибавить въ сливки 1 рюмку лучшаго рому и немного сахару.

№ 22. Миндальное мороженое.

Въ ступкѣ толкутъ очень мелко (подливая время отъ времени по ложкѣ молока, чтобы не было маслянистаго вкуса) $^1/_2$ ф. сладкаго и 3—4 шт. очищеннаго горькаго миндаля. Миндаль можно поджарить слегка; для этого его надо положить на покрытую бѣлой бумагой сковороду, посыпать слегка сахаромъ и поставить въ печь. Истолченный миндаль кипятятъ со сливками и прожимаютъ сквозь толстую салфетку; полученную массу хорошо перемѣшиваютъ съ 4 бѣлками, растертыми съ 1 ф. мелкаго сахару и съ 1 бут. сливокъ, а далѣе поступаютъ какъ съ ванильнымъ мороженымъ № 2. Когда масса остынетъ ее выливаютъ въ форму и вертятъ какъ мороженое № 1. Вмѣсто миндаля можно взять обыкновенныхъ орѣховъ и приготовить какъ сказано въ № 6; только орѣхи надо сначала сильно просушить въ печи, чтобы придать болѣе рѣзкій орѣховый вкусъ. Въ такое орѣховое мороженое можно подлить земляничнаго или малиноваго ликера.

№ 23. Пуншевое мороженое.

Смѣшиваютъ 1/2 бут. шампанскаго, 1 рюмку коньяку, 1 рюмку мараскина и сокъ изъ 1 лимона безъ зеренъ; все это вертятъ въ формѣ, пока не загустѣетъ наполовину. Между тѣмъ на слабомъ огнѣ даютъ вскипѣть нѣсколько разъ стакану кислаго вина съ 1/2 палочкой ванили, 1 ф. мелкаго головного сахару и 2 кусками сахару, отертаго о цедру съ 1 лимона, и даютъ массѣ остыть. Въ холодную массу прибавляютъ 2 хорошо размѣшанные бѣлка, ваниль же вынимаютъ прочь и соскабливаютъ съ нея сѣмена. Массу перемѣшиваютъ съ полузагустѣвшимъ мороженымъ и вертятъ его до готовности. Мороженое подаютъ въ широкихъ, плоскихъ пуншевыхъ стаканахъ; подаютъ послѣ жаркаго.

Другой способъ приготовленія: въ формѣ наполовину замораживаютъ 1 стаканъ жидкаго ананаснаго сиропа, съ 1 стаканомъ киршвассера, 1/2 бут. бургонскаго, 1/2 бут. шампанскаго и 1 стаканъ орѣховаго ликера, а далѣе съ этой смѣсью поступаютъ какъ было только что описано выше.

№ 24. Пуншъ à la romaine.

Кипятятъ 1 ф. сахару съ 1/2 бут. воды, сокомъ, безъ зеренъ, изъ 2 лимоновъ и 3 кусками сахару, отертыхъ о цедру лимона; когда остынетъ, примѣшиваютъ 2 бѣлка и выливаютъ въ форму. Затѣмъ вливаютъ 1 бут. шампанскаго и вертятъ мороженое; какъ только масса заморозиться, прибавляютъ еще 1/4 бут. коньяку. Пуншъ подаютъ въ пуншевыхъ стаканахъ, послѣ жаркаго.

№ 25. Пуншъ гласе.

Кипятятъ 1 ф. сахару, съ 1/2 бут. воды, выжатымъ сквозь сито сокомъ изъ 2 лимоновъ и 3 кусками сахару, отертыми о цедру лимона; какъ только смѣсь остынетъ, прибавляютъ 1 бут. рейнвейна и 2 хорошо взбитые бѣлка; смѣсь выливаютъ въ форму и вертятъ пока не загустѣетъ наполовину. Тогда вливаютъ еще 1/4 бут. коньяку или рому и 1 стаканъ мараскина и продолжаютъ вертѣть мороженое, пока не будетъ совершенно плотнымъ. Подаютъ послѣ жаркаго.

№ 26. Пуншевое мороженое въ другомъ родѣ.

Очищенный ананасъ, средней величины, нарѣзаютъ тоненькими ломтиками, кладутъ въ миску, прибавляютъ 2 ф. хорошаго, колотаго сахару и 1/2 бут. горячей воды и, накрывъ, оставляютъ на часъ въ покоѣ. Затѣмъ вливаютъ 2 бут. рейнвейна и снова оставляютъ на 8 часовъ. Потомъ выжимаютъ вынутые куски ананаса и въ настоенную жидкость, выжимаютъ сквозь частое сито сокъ изъ 2 лимоновъ. Смѣсь выливаютъ въ мороженицу, прибавляютъ 1 бут. шампанскаго и 2 хорошо размѣшанные бѣлка. Какъ только загустѣетъ наполовину, вливаютъ мало-по-малу 1/2 бут. ямайскаго рому. Подаютъ какъ уже извѣстно.

№ 27. Замороженный пуншъ.

2 ф. крупно наколотаго сахару обмакиваютъ въ кипящую воду, кладутъ въ миску и заливаютъ 2 бут. хорошаго рейнвейна. Потомъ прибавляютъ маленькій, очищенный ананасъ, нарѣзанный ломтиками и, накрывъ, оставляютъ стоять 6 часовъ. Послѣ чего, вынувъ ананасные ломтики, выжимаютъ ихъ и прибавляютъ въ жидкость 1 бут. шампанскаго, 2 размѣшанные бѣлка и сокъ безъ зеренъ, изъ 2 лимоновъ. Какъ только пуншъ будетъ полуготовымъ, вливаютъ еще 1/2 бут. хорошаго рому и вымѣшавъ какъ можно лучше, подаютъ какъ сказано выше.

№ 28. Пломбиръ.

Такъ называются всѣ замороженные кремы, приготовленные безъ желатина. 12 желтковъ растираютъ съ 1/2 ф. сахару, перемѣшиваютъ съ 1/4 ф. очень мелко истолченнаго сладкаго и 5 шт. горькаго миндаля и 1 1/2 бут. вскипяченныхъ сливокъ. Массу выливаютъ въ кастрюлю и на горячей плитѣ мѣшаютъ 8—10 мин., затѣмъ остуживаютъ, переливаютъ въ форму, прибавляютъ 1 ст. мараскина или какого-нибудь другого тонкаго ликера и, заморозивъ до половины готовности, смѣшиваютъ съ 1/4 бут. густыхъ взбитыхъ сливокъ и замораживаютъ какъ слѣдуетъ.

Примѣчаніе. Форма для пломбира отличается отъ формы для мороженаго тѣмъ, что она ниже и дно у нея

овальное съ винтомъ посрединѣ. Передъ тѣмъ какъ подать на столъ, снимаютъ крышку и опрокидываютъ форму на блюдо; отвинтивъ винтъ, дуютъ въ форму и тогда пломбиръ выйдетъ изъ нея самъ собою. Пломбирную форму, какъ и мороженицу, нужно обильно засыпать солью. Пломбирную форму не надо вертѣть; ее просто оставляютъ, пока не замерзнетъ, часа на 3—4 въ кадкѣ со льдомъ. Если подмѣшать въ соль 2 лота селитры, то замораживаніе пойдетъ скорѣе.

№ 29. Ванильный пломбиръ.

3/4 бут. воды кипятятъ съ 1/2 палочкой ванили и 20 лот. сахару; снявъ съ огня, вынимаютъ ваниль, соскабливаютъ съ нея въ воду сѣмена и, накрывъ, ставятъ въ теплое мѣсто. 12 желтковъ растираютъ съ 1/8 ф. сахару и перемѣшиваютъ съ вышеприготовленной массой. Эту смѣсь выливаютъ въ кастрюлю и мѣшаютъ на горячей плитѣ до тѣхъ поръ, пока не нагрѣется до самаго горячаго состоянія, однако ни въ какомъ случаѣ не доводя до кипѣнія. Снявъ съ огня, выливаютъ на блюдо, прибавляютъ 1 ст. мараскина и бьютъ вѣничкомъ до тѣхъ поръ, пока масса не вспѣнится, какъ можно сильнѣе, и даютъ остыть. Напослѣдокъ прибавляютъ 1/2 бут. взбитыхъ сливокъ и, переложивъ въ форму, мѣшаютъ каждые 1/2 часа, пока не заморозится до половины готовности. Вмѣсто мараскина можно взять мадеры.

№ 30. Шоколадный пломбиръ.

Варятъ густую массу изъ 1/4 ф. мелко натертаго шоколада, 12 лот. сахару, 1/2 палочки ванили и 1/2 бут. воды. Вынувъ ваниль, даютъ массѣ остыть, послѣ чего перемѣшиваютъ съ 3/4 бут. сильно взбитыхъ сливокъ, вливаютъ 1 рюмку мадеры и хорошо замораживаютъ. Подаютъ съ холоднымъ соусомъ на винѣ.

№ 31. Пломбиръ изъ риса.

На слабомъ огнѣ варятъ безъ соли въ 2 бут. воды 1/4 ф. ошпареннаго риса; какъ только сдѣлается мягкимъ, откиды-

вают на дуршлагъ, даютъ стечь водѣ и обливаютъ рисъ холодной водой до тѣхъ поръ, пока съ него не сойдетъ вся слизь. Давъ обсохнуть, перемѣшиваютъ съ 3/4 бут. взбитыхъ сливокъ, прибавляютъ по вкусу сахара и, вливъ маленькую рюмку мараскина, выкладываютъ въ форму и замораживаютъ; выложивъ на блюдо, обливаютъ абрикосовымъ мармеладомъ. Вмѣсто риса можно взять 1/2 ф. ананаса или грушъ, нарѣзанныхъ четырехугольными кусочками или же 1/2 ф. земляники или малины; какъ плоды, такъ и ягоды надо предварительно густо засыпать сахаромъ и дать постоять 1 часъ. Можно также взять для пломбира мелко нарѣзаннаго мармелада, обсахаренную лимонную корку, сваренный въ винѣ изюмъ и засахаренные плоды.

По-французски подаютъ такимъ образомъ: на блюдо кладутъ замороженныя сливки, сглаживаютъ ихъ сверху и, насыпавъ землянику въ видѣ пирамиды, покрываютъ все сахарными нитями.

№ 32. Пломбиръ изъ каштановъ.

3/4 бут. взбитыхъ сливокъ перемѣшиваютъ съ 1/2 ф. каштановъ, протертыхъ сквозь частое сито, прибавляютъ сахару по вкусу и замораживаютъ.

№ 33. Пломбиръ изъ фисташекъ.

1/2 бут. взбитыхъ, подслащенныхъ сахаромъ, сливокъ перемѣшиваютъ съ 1/4 ф. очищенныхъ, истолченныхъ фисташекъ, протертыхъ сквозь частое сито, и, прибавивъ 1/4 палочки истолченной въ порошокъ ванили, замораживаютъ. Гарнируютъ мелкимъ, легкимъ печеньемъ. Въ взбитыя сливки можно положить засахаренныхъ плодовъ.

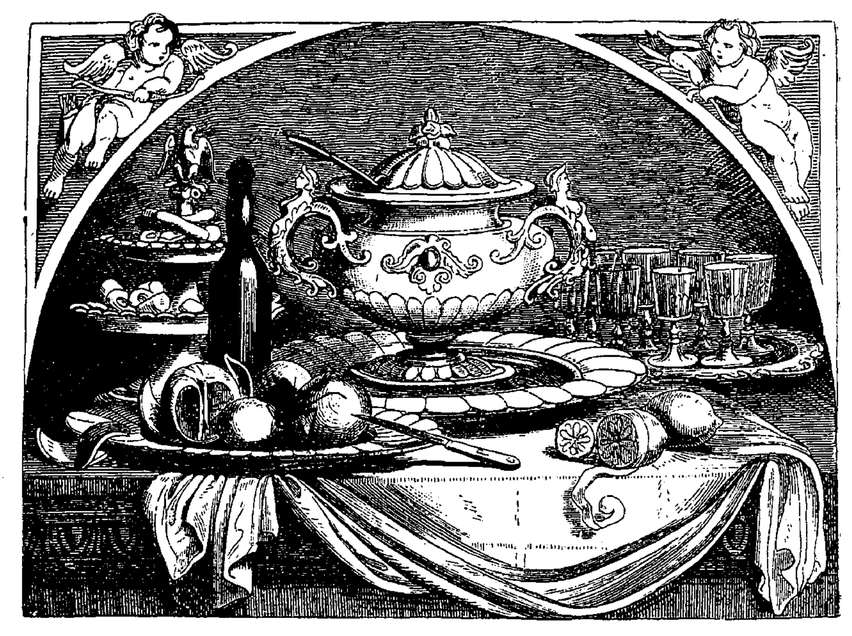


Рис. 58.

Желе, шоколадъ, пуншъ и ликеры.

а) Очистка желе.

Очистка желе составляетъ одну изъ самыхъ трудныхъ задачъ повареннаго искусства.—Необходимое количество самаго лучшаго бѣлаго желатина размачиваютъ сначала въ холодной водѣ, затѣмъ разводятъ назначеннымъ количествомъ кипятку, даютъ вскипѣть постепенно и остуживаютъ (на каждыя $^1/_4$ бут. жидкости берутъ по 4 пластинки желатина). Какъ только жидкость сдѣлается совершенно холодной, ее перемѣшиваютъ съ выжатымъ изъ 1 лимона сокомъ (безъ зеренъ) и 2 самыми свѣжими, разболтанными, но не взбитыми бѣлками (2 бѣлка кладутъ на 2 бут. жидкости). Выливъ эту смѣсь въ стеклянную банку, ставятъ въ кастрюлю съ холодною водою, которая должна доходить только до $^3/_4$ банки. Кастрюлю ставятъ на горячую плиту и, промѣшавъ смѣсь нѣсколько разъ чайною ложкой, оставляютъ до тѣхъ поръ, пока бѣлокъ не сдѣлается крупичатымъ. Тогда берутъ приготовленное для желе вино, вливаютъ въ него только что упомянутую желатинную массу

и, хорошо перемѣшавъ все вмѣстѣ, выливаютъ въ чистую кастрюлю и ставятъ ее въ другую кастрюлю, наполненную до половины кипящею водою; въ такомъ видѣ оставляютъ на горячей плитѣ до тѣхъ поръ, пока вся масса не сдѣлается крупинками, не допуская при этомъ до кипѣнія; кромѣ того, массу нельзя трогать, до тѣхъ поръ пока она не сдѣлается крупками, потому что если ее пошевелить заранѣе, то она не поддасться очисткѣ.

На круглое блюдо ставятъ хорошо вымытое, большое, частое, волосяное сито, опрокинувъ его кверху дномъ. Дно обтягиваютъ чистой, ошпаренной салфеткой (см. «предисловіе къ супамъ», въ началѣ книги) и сразу наливаютъ чашку приготовленной жидкости; какъ только протечетъ, снова наливаютъ чашку и продолжаютъ такимъ образомъ, пока не будетъ процѣжена вся масса. Надо слѣдить за тѣмъ, чтобы жидкость на плитѣ оставалась все время въ горячемъ видѣ, иначе она не будетъ съ состояніи протечь.

Процѣженную, прозрачную жидкость разливаютъ въ какія угодно формы — маленькія или большія и ставятъ на ледъ, чтобы застыло. Желе должно застыть, а не заморозиться, потому что тогда оно окажется никуда негоднымъ. Формы должны быть предварительно сполоснуты холодною водою.

Если желе нужно выложить изъ формы, то берутъ чистое полотенце, окунаютъ его въ кипящую воду и, выжавъ, обвертываютъ форму минуты на 2, чтобы желе отстало отъ стѣнокъ. Затѣмъ опрокидываютъ форму на стеклянное блюдо.

Вотъ еще болѣе легкій способъ очистки желе. Приготовленной для желе массѣ (водѣ, вину, лимонному соку или ванили и лимонной цедрѣ) даютъ вскипѣть раза два въ кастрюлѣ. Какъ только остынетъ совершенно, кладутъ 2 полувзбитые бѣлка и бьютъ вѣничкомъ на не особенно горячей плитѣ, пока все вмѣстѣ не обратится въ бѣлую массу, которую надо оставить на плитѣ (не допуская до кипѣнія), пока не сдѣлается крупками. Далѣе процѣживаютъ такъ же, какъ было сказано выше и очищенную, прозрачную жидкость подслащиваютъ, по вкусу, лучшимъ мелкимъ рафинаднымъ сахаромъ. При очисткѣ желе нужно всегда помнить одно правило, а именно: что бѣлки

надо класть непремѣнно въ холодную массу, потому что если ихъ положить въ горячую жидкость, то она не очистится, а сдѣлается еще болѣе мутной.

Самыми лучшими желейными формами считаются мѣдныя, вылуженныя снаружи и внутри, или же англійскія—синія снаружи, а внутри покрытыя бѣлою глазурью. Въ настоящее время можно достать мѣдныя формы, внутри покрытыя бѣлою эмалью. Передъ употребленіемъ всѣ эти формы должны быть основательно промыты горячею мыльною водою, затѣмъ выполосканы и высушены. Жестяныя формы совершенно не годятся для употребленія, такъ какъ въ нихъ портится вкусъ и цвѣтъ желе и кромѣ того онѣ вредны для здоровья.

b) Быстрое приготовленіе желе.

Для скораго приготовленія желе берутъ блюдо съ широкимъ дномъ, насыпаютъ въ него маленькіе кусочки льда въ 1 дюймъ вышиною, а сверху слой соли въ 1/2 дюйма толщиною. Соль кладутъ для того, чтобы заполнить во льду пустыя мѣста такъ, чтобы поставленные стаканы не могли опрокинуться. На соль уставляютъ стаканы, налитые до 3/4 вмѣстимостью, а въ промежутки кладутъ мелко наколотый ледъ; блюдо ставятъ на 2 часа въ холодное мѣсто, причемъ слѣдуетъ слѣдить за тѣмъ, чтобы желе не перемерзло.

№ 1. Желе изъ краснаго вина.

Въ продолженіе 15—20 минутъ кипятятъ въ закрытой кастрюлѣ 3/4 бут. воды съ 1/2 палочкой расщепленной ванили, тонко срѣзанной цедрой съ 1/4 лимона и 1/2 ф. сахару отъ головы, который благодаря очисткѣ, слѣдуетъ предпочитать песку. Снявъ кастрюлю съ огня, вливаютъ 1 бут. краснаго хересу и сокъ (безъ зеренъ) изъ 1/2 лимона; когда эта смѣсь совершенно остынетъ, отливаютъ половину въ стаканъ и чайной ложкой перемѣшиваютъ съ 2 приготовленными съ желатиномъ, хорошо разболтанными бѣлками (см. предисловіе); стаканъ ставятъ въ кастрюлю съ холодною водою, которая должна доходить до 1/2, или самое большое до 3/4 вышины стакана. Поставивъ кастрюлю на слабый огонь, оставляютъ до тѣхъ поръ, пока вода не начнетъ кипѣть понемножку, на

что обыкновенно нужно часъ времени. Если, при помѣшиваніи чайной ложкой въ стаканѣ, масса раздѣлится на двѣ части—бѣлую и прозрачную, то это значитъ, что она готова. Тогда переливаютъ ее въ кастрюлю, съ заранѣе приготовленной смѣсью съ виномъ и, поставивъ въ водяную баню, оставляютъ до тѣхъ поръ, пока масса не сдѣлается крупинками, т. е. не раздѣлится на двѣ части—бѣлую и прозрачную. Если она будетъ только бѣлаго цвѣта, то это значитъ, что она еще не готова для желе. Затѣмъ процѣживаютъ ее сквозь хорошо ошпаренную салфетку (см. предисловіе), при чемъ надо слѣдить за тѣмъ, чтобы жидкость была теплою все время, иначе она не протечетъ. Какъ только будетъ процѣжена вся жидкость, тотчасъ же разливаютъ въ формы и ставятъ на ледъ, чтобы застыла. Всѣ лучшія желе изъ вина или фруктовъ приготовляются такимъ образомъ. Выложивъ желе изъ большой формы на блюдо, вставляютъ въ пустую середину тоненькую восковую свѣчку въ 1 дюймъ длиною и зажигаютъ ее.

№ 2. Желе изъ рейнвейна.

3/4 бут. воды кипятятъ вмѣстѣ съ пряностями и сахаромъ (какъ въ предыдущемъ №), а затѣмъ вливаютъ 1 бут. хорошаго рейнвейна (Рюдесгеймеръ). Далѣе приготовляютъ совершенно такъ же, какъ было описано выше.

№ 3. Смѣшанное желе.

Остатки желе изъ краснаго вина, рейнвейна или фруктовъ, распускаютъ въ отдѣльныхъ кастрюляхъ. Давъ остыть которому-нибудь, наливаютъ его на 1 дюймъ въ форму и застуживаютъ. На этотъ слой вливаютъ такимъ же образомъ какое угодно слѣдующее желе и продолжаютъ чередовать пока не будутъ издержены всѣ остатки. Нужно только позаботиться о томъ, чтобы при наливаніи новаго слоя не подтаяли прежде налитые.

№ 4. Желе изъ шампанскаго.

Вскипятивъ 1/2 бут. воды съ сокомъ 2 свѣжихъ лимоновъ (безъ зеренъ), кускомъ ванили въ 1 дюймъ длиною и 1/4 ф. сахару, вливаютъ 1 бут. хорошаго шампанскаго. Далѣе приготовляютъ какъ желе изъ краснаго вина (№ 1).

№ 5. Желе изъ мараскина.

Кипятятъ 1 бут. воды съ $^3/_4$ ф. сахару, $^1/_4$ бут. киршвассера и сокомъ изъ 4 свѣжихъ лимоновъ и прибавляютъ по вкусу мараскина. Далѣе приготовляютъ какъ желе изъ краснаго вина.

№ 6. Ананасное желе.

Выбравъ самый спѣлый ананасъ, теркой стираютъ съ него немного цедры и завязываютъ ее въ чистую тряпочку; очищенный ананасъ нарѣзаютъ маленькими кусочками и кладутъ ихъ въ миску вмѣстѣ съ завязанной въ тряпочку цедрой. Вскипятивъ $1^1/_2$ бут. воды, выжимаютъ въ нее сквозь сито сокъ изъ 3 лимоновъ, прибавляютъ $^3/_4$ ф. сахару и, снимая пѣну, даютъ вскипѣть еще разъ. Этой горячей смѣсью заливаютъ ананасные куски и, накрывъ миску, даютъ постоять 2—3 часа, до полнаго охлажденія. Тогда осторожно выжимаютъ сквозь частое сито и подливаютъ по вкусу немного кипящей воды. На каждую $^1/_4$ бут. желе кладутъ 3—4 пластинки желатина. Дальнѣйшее приготовленіе, какъ желе изъ краснаго вина.

№ 7. Малиновое желе.

На хорошо вышпаренную салфетку кладутъ 2 ф. спѣлой, сочной лѣсной малины и обливаютъ ее 1 бут. вскипяченной съ сахаромъ воды; обливать надо до тѣхъ поръ, пока не будетъ извлеченъ весь сокъ изъ ягодъ. На каждую $^1/_4$ бут. полученной малиновой воды кладутъ 3—4 пластинки бѣлаго, хорошаго желатина и, выливъ въ кастрюлю, прибавляютъ $^1/_2$ стак. обыкновеннаго вина. Приготовленіе то же самое, какъ сказано въ рецептѣ №

По этому рецепту можно также приготовить желе изъ черной смородины, земляники и вишневаго сока съ краснымъ виномъ и гвоздикой. Только вишневый сокъ надо профильтровать. Можно также приготовить желе изъ чистаго клюквеннаго сока, вскипяченнаго съ ванилью.

№ 8. Желе съ фруктами.

Большую, съ широкимъ отверстіемъ форму для желе наполняютъ приготовленнымъ желе изъ ананаса или какихъ-либо другихъ фруктовъ. Какъ только желе застынетъ, его выклады-

ваютъ на блюдо и заполняютъ пустую середину рядами, сваренныхъ въ сахарѣ, абрикосовъ, персиковъ, зеленыхъ сливъ, вишенъ и земляники. Фрукты должны быть положены выше желе. Обливъ ихъ нѣсколькими ложками полуостывшаго желе подаютъ тотчасъ же на столъ.

Желе изъ абрикосовъ приготовляютъ еще слѣд. образомъ. Снимаютъ кожу съ 20 спѣлыхъ абрикосовъ (см. мороженое); очищенные плоды варятъ въ чистомъ тазикѣ, наливъ 2$^{1}/_{2}$ бут. воды; прибавивъ тонко срѣзанную съ $^{1}/_{2}$ лимона цедру и выжатый изъ 1 лимона сокъ, даютъ вскипѣть раза два. Смѣсь процѣживаютъ сквозь чистую салфетку и прибавляютъ $^{1}/_{4}$ бут. рейнвейна и по вкусу лучшаго сахара рафинада. Дальнѣйшее приготовленіе какъ сказано въ № 1. Готовое желе выливаютъ въ форму вмѣстѣ съ сваренными въ сахарѣ абрикосами.

№ 9. Желе изъ краснаго вина съ малиновымъ сокомъ.

Въ кастрюлю вливаютъ 1 бут. лафита или хереса, $^{1}/_{4}$ бут. чистаго малиноваго сока, 1 бут. воды, 1 рюмку лучшаго коньяку, кладутъ 4 куска сахару, отертаго о цедру 1 лимона и кромѣ того прибавляютъ еще сахара по вкусу. Далѣе приготовляютъ какъ желе изъ краснаго вина № 1. Подаютъ къ желе ванильный соусъ (см. соусы) или же гарнируютъ блюдо взбитыми сливками. Взбитые сливки можно приготовить съ желатиномъ, приправить ванилью съ сахаромъ и застудить въ маленькихъ формочкахъ, которыми потомъ и огарнировать кругомъ желе на блюдѣ. Въ такомъ случаѣ края блюда надо огарнировать мелкимъ печеньемъ.

№ 10. Желе изъ фіалокъ.

Даютъ вскипѣть нѣсколько разъ 1 бут. воды съ $^{3}/_{4}$ ф. сахару рафинада и влитымъ сквозь сито сокомъ изъ 2 лимоновъ. Горсть свѣже собранныхъ фіалокъ, у которыхъ тщательно удалены всѣ пожелтѣвшія цвѣты, кладутъ въ миску, заливаютъ вскипяченнымъ сахарнымъ растворомъ и ставятъ на два часа на ледъ. Затѣмъ сиропъ процѣживаютъ, вливаютъ въ него $^{1}/_{2}$ бут. воды, $^{1}/_{4}$ бут. рейнвейна или шампанскаго, или же 1 стаканъ киршвассера, а далѣе поступаютъ какъ въ рецептѣ № 1. Такимъ же образомъ можно приготовить желе изъ свѣ-

жихъ розовыхъ лепестковъ, а также приготовить для крема или мороженаго экстрактъ изъ фіалокъ или розъ.

№ 11. Апельсинное желе.

На 4 куска сахару стираютъ цедру съ 2 большихъ, хорошихъ, спѣлыхъ апельсиновъ и 1 большого, свѣжаго лимона; 8 апельсиновъ разрѣзаютъ пополамъ, выбрасываютъ зерна, выжимаютъ въ кастрюлю сокъ, прибавляютъ еще сокъ изъ 1 лимона, куски сахара съ стертой цедрой, 1 бут. воды и даютъ вскипѣть. Во время кипѣнья вливаютъ растворъ изъ 8—10 пластинокъ бѣлаго желатина. Напослѣдокъ очищаютъ бѣлкомъ (какъ въ № 1) и кладутъ по вкусу сахара рафинада. Выливъ въ форму ставятъ на 5—6 часовъ на ледъ. Приготовляютъ какъ желе изъ краснаго вина.

Это желе, также какъ желе изъ краснаго вина, можно разлить въ апельсинныя корки, разрѣзанныя пополамъ и застудить. Подавая уложить на стеклянное блюдо.

№ 12. Яблочное желе.

Антоновскія яблоки нарѣзаютъ ломтиками и вырѣзаютъ прочь сердцевину; положивъ въ хорошо вычищенный тазикъ, наливаютъ столько воды, чтобы яблоки были вполнѣ покрыты ею, и варятъ пока не разварятся. Полученное такимъ образомъ пюре выкладываютъ въ фланелевый мѣшокъ и вѣшаютъ на гвоздь. Подъ мѣшокъ подставляютъ блюдо для стекающаго яблочнаго сока. Мѣшокъ долженъ быть повѣшенъ въ тепломъ мѣстѣ, иначе яблочная масса застынетъ и обратится въ желе. Какъ только вытечетъ весь сокъ, его провариваютъ съ $^1/_4$ палочкой ванили, которую надо потомъ вынуть. 1 бут. полученнаго яблочнаго сока и $^1/_4$ бут. вскипяченной воды, размѣшиваютъ съ растворомъ желатина, приготовленнаго изъ 12 пластинокъ бѣлаго хорошаго желатина, который надо размочить въ холодной водѣ, выжать и развести въ $^1/_4$ бут. горячей воды. Приготовляютъ желе по второму способу, описаному въ предисловіи. Это желе можно залить, переложивъ различнымъ вареньемъ изъ вишни, зеленыхъ сливъ, абрикосовъ, земляники, малины и т. п.

№ 13. Кофейное желе.

5 желтковъ растираютъ съ 1/4 ф. сахару; затѣмъ приготовляютъ какъ для кофейнаго мороженаго (см. мороженое) 3/4 бут. сливокъ съ 1/8 ф. кофе. Какъ только сливки остынутъ, ихъ размѣшиваютъ съ желтками и варятъ какъ ванильное мороженое, т. е. доводятъ до самаго горячаго состоянія, не допуская однако до кипѣнія. Затѣмъ прибавляютъ еще 6—8 пластинокъ бѣлаго желатина и 1 рюмку мараскина, или вмѣсто него 1 стаканъ киршвассера или же 1 рюмку коньяку.

№ 14. Рисовое желе.

На слабомъ огнѣ варятъ до мягкости въ 3 бут. воды 1/2 ф. хорошо ошпареннаго риса, протираютъ сквозь сито, приправляютъ сахаромъ, лимоннымъ сокомъ и цедрой и перемѣшиваютъ со стаканомъ бѣлаго вина и рюмкой коньяку. На каждую 1/4 бут. смѣси берется по 3 пластинки желатина. Уложивъ въ форму, ставятъ на ледъ. Гарнируютъ взбитыми сливками и подаютъ земляничный или малиновый соусъ.

№ 15. Шоколадное желе.

На горячей плитѣ, въ кастрюлѣ, вѣничкомъ взбиваютъ въ пѣну 3/4 бут. легкаго бѣлаго вина съ 8 желтками, растертыми съ 1/4 ф. мелкаго сахару, 1/4 ф. натертаго шоколада и рюмкой коньяку; прибавивъ 6—8 пластинокъ желатина, разведеннаго въ чашкѣ горячей воды, выливаютъ въ форму. Желе гарнируютъ взбитыми сливками и мелкимъ печеньемъ.

№ 16. Шоколадное желе.

На горячей плитѣ, часто помѣшивая, даютъ разъ вскипѣть 1 1/2 бут. сливокъ вмѣстѣ съ 1/4 ф. мелкаго натертаго шоколада и 1/2 палочкой ванили; потомъ прибавляютъ сахара по вкусу и растворъ 8—10 пластинокъ желатина, приготовленнаго какъ указано въ № 12. Процѣдивъ въ форму сквозь сито, ставятъ на ледъ. Гарнируютъ желе мелкимъ миндальнымъ печеньемъ или бисквитами. Также можно влить въ желе маленькій стаканъ портвейна и подать теплый голландскій соусъ на винѣ.

№ 17. Миндальное желе.

½ бут. молока варятъ съ ½ палочкой ванили и, какъ только молоко получитъ ванильный вкусъ, тотчасъ же снимаютъ съ огня. Въ молоко прибавляютъ 1¼ бут. хорошихъ горячихъ сливокъ, ½ ф. очищеннаго сладкаго и 5 шт. горькаго, мелко истолченнаго миндаля и сахара по вкусу (во время толченія надо подливать понемножку молока, чтобы миндаль не замаслился). Эту смѣсь провариваютъ на слабомъ огнѣ и выливаютъ на положенную на сито чистую толстую, хорошо ошпаренную салфетку; какъ только жидкость протечетъ въ подставленное блюдо, прибавляютъ 1 рюмку померанцевой воды и 10 пластинокъ самаго лучшаго бѣлаго желатина, приготовленнаго по рецепту № 12. Форму съ желе ставятъ на 6 часовъ на ледъ. Выложивъ на блюдо подаютъ съ теплымъ голландскимъ соусомъ изъ вина.

№ 18. Желе со взбитыми бѣлками.

¼ бут. чистаго, прозрачнаго, малиноваго сока перемѣшиваютъ съ ¼ бут. прозрачнаго смородиннаго сока, ¾ бут. вскипяченной воды и сахаромъ по вкусу и прибавляютъ растворъ изъ 10 пластинокъ лучшаго бѣлаго желатина, приготовленнаго какъ сказано въ № 12. Часто помѣшивая, даютъ массѣ полузастыть и прибавляютъ 4 хорошо взбитые бѣлка. Переложивъ въ форму, смазанную миндальнымъ масломъ, ставятъ на ледъ. На блюдѣ желе гарнируютъ печеньемъ или обливаютъ прозрачнымъ соусомъ изъ вина.

Примѣчаніе. Всѣ прозрачные желе, приготовленные съ виномъ и фруктовымъ сокомъ, можно вспѣнивать слѣдующимъ образомъ; тепловатое еще полужидкое желе взбиваютъ, въ холодномъ мѣстѣ, въ кастрюлѣ до тѣхъ поръ, пока оно не сдѣлается бѣлымъ и пѣнистымъ, какъ взбитые бѣлки. Если масса начнетъ застывать, не вспѣнившись какъ слѣдуетъ, то ее нужно разогрѣть слегка на плитѣ и снова продолжать взбивать. Когда будетъ взбито какъ слѣдуетъ, перекладываютъ въ форму, смазанную миндальнымъ масломъ и ставятъ на ледъ; выложивъ на блюдо подаютъ съ теплымъ голландскимъ соусомъ изъ вина.

№ 19. Лучшій способъ приготовленія шоколада.

Для варки берется самый лучшій сортъ шоколада. Въ большой, чистой кастрюлѣ, сполоснутой холодной водою, кипятятъ на легкомъ огнѣ, чтобы не пригорѣло, 3½ бут. не очень жирныхъ сливокъ. Въ кипящія сливки всыпаютъ 1 ф. натертаго шоколада и, часто помѣшивая, даютъ вскипѣть еще разъ. На блюдѣ взбиваютъ 8 желтковъ съ ¼ ф. мелкаго сахару, вливаютъ 1 ложку горячаго шоколада и, перемѣшавъ, выливаютъ въ кастрюлю съ шоколадомъ, не переставая бить мутовкой. Шоколадъ продолжаютъ взбивать на горячей плитѣ еще 20—30 минутъ и, разливъ въ чашки, подаютъ съ разнымъ печеньемъ.

Чтобы продержать шоколадъ въ горячемъ видѣ, надо кастрюлю съ шоколадомъ поставить въ другую, наполненную до половины кипящею водой, и на горячей плитѣ взбивать шоколадъ до тѣхъ поръ пока не понадобиться подать на столъ.

№ 20. Шоколадъ на молокѣ.

Въ кастрюлѣ кипятятъ 3½ бут. молока. Въ блюдѣ размѣшиваютъ 4 свѣжихъ желтка и 1 цѣльное яйцо съ ¼ ф. мелкаго сахару, всыпаютъ 1 ф. натертаго хорошаго ванильнаго шоколада и мѣшаютъ все вмѣстѣ до тѣхъ поръ, пока не получится пѣнистая масса, въ которую, размѣшивая, подливаютъ ложками половину вскипяченнаго молока а затѣмъ все вмѣстѣ выливаютъ (не переставая взбивать мутовкой) въ оставшееся въ кастрюлѣ молоко. Кастрюлю съ шоколадомъ ставятъ въ другую наполненную кипящею водою и взбиваютъ на горячей плитѣ, до тѣхъ поръ пока яйца совершенно не соединятся съ молокомъ и масса сдѣлается легкой и вспѣнившейся. Варить надо цѣлый часъ. Нельзя варить на сильномъ огнѣ, потому что яйца могутъ свернуться; вообще съ шоколадомъ надо обращаться осторожно. Если желаютъ приготовить шоколадъ повкуснѣе, то берутъ 2½ бут. молока и 1 бут. сливокъ. Многіе любятъ шоколадъ, приготовленный безъ яицъ. Въ такомъ случаѣ надо вскипятить 1 бут. свѣжаго молока, всыпать ¼ ф. мелко натертаго шоколада и дать вскипѣть еще разъ.

№ 21. Шоколадъ со взбитыми сливками.

Этотъ шоколадъ приготовляютъ совершенно такъ же, какъ

сказано въ предыдущемъ №, но только съ одними желтками безъ цѣльнаго яйца. Къ шоколаду подаютъ взбитыя въ серебряной чашѣ сливки, приправленныя ванилью и легкое печенье.

№ 22. Шоколадъ на водѣ.

1 ф. лучшаго шоколада наламываютъ кусочками, кладутъ въ хорошо вылуженную кастрюлю, наливаютъ 3 бут. холодной, чистой воды и даютъ вскипѣть. На блюдѣ растираютъ деревянной ложкой 6 желтковъ (отдѣливъ ихъ какъ можно лучше отъ бѣлковъ) съ 1/4 ф. сахару, пока хорошо не вспѣнятся. Нѣсколько ложекъ только что вскипѣвшаго шоколада какъ можно лучше размѣшиваютъ мутовкой съ растертыми желтками и, взбивая все время, выливаютъ смѣсь въ шоколадъ, послѣ чего варятъ еще 10—15 минутъ, взбивая безостановочно. Горячій напитокъ разливаютъ въ чашки и въ серебряной чашѣ подаютъ къ нему взбитыя сливки, приправленныя мараскиномъ или ямайскимъ ромомъ.

№ 23. Сабайонъ.

Деревянной ложкой растираютъ на блюдѣ 7 желтковъ съ 2 цѣльными яйцами и 1/2 ф. сахару и прибавляютъ (въ 1 дм. длиною) кусокъ мелко истолченной ванили. Въ кастрюлѣ кипятятъ 1 бут. хорошаго рейнвейна съ 1 бут. хорошаго бѣлаго вина; нѣсколькими ложками этой смѣси разводятъ протертые желтки и, прибавивъ ихъ въ вино, взбиваютъ вѣничкомъ, на слабомъ огнѣ, до тѣхъ поръ пока все не обратится въ пѣну. Подаютъ въ чашкахъ, къ печенью.

№ 24. Кофе съ коньякомъ.

Изъ мокка варятъ очень крѣпкій кофе, чтобы былъ прозрачнымъ, разливаютъ по маленькимъ чашкамъ, положивъ столько маленькихъ кусочковъ сахару, чтобы было пополамъ того и другого, вливаютъ въ каждую чашку по дессертной ложкѣ коньяку, тотчасъ же зажигаютъ его, а затѣмъ гасятъ черезъ минуту. Кофе пьютъ очень горячимъ. Въ такомъ видѣ этотъ напитокъ очень любимъ во Франціи.

№ 25. Пуншъ.

10 желтковъ растираютъ добѣла съ 1 ф. мелкаго сахару

и кипятятъ съ 2 бут. хорошаго краснаго вина и сокомъ изъ 2 апельсиновъ и 3 лимоновъ, съ которыхъ надо сначала стереть цедру на 4—5 кусковъ сахару и тоже положить сюда. Кипятятъ, взбивая какъ сказано въ № 23. Снявъ съ плиты постепенно, вливаютъ 1/2 бут. хорошаго рома. Если пуншъ окажется не достаточно сладкимъ, то прибавляютъ сахара.

№ 26. Copschello изъ краснаго вина.

Деревянной ложкой растираютъ на блюдѣ 4 не очень крупные желтка съ 1 яйцомъ и 1/4 ф. мелкаго сахару и перемѣшиваютъ съ 1/4 ф. хорошаго ванильнаго шоколада. Эту массу размѣшиваютъ въ 1 бут. вскипяченнаго краснаго вина и варятъ какъ шоколадъ № 22. Такой пуншъ подаютъ въ большихъ рюмкахъ.

№ 27. Copschello изъ шампанскаго.

1 бут. шампанскаго кипятятъ съ 3-мя кусками сахару, отертаго о лимонную цедру, и съ тонко срѣзанной кожицей съ 1/2 апельсина; съ 1/4 ф. сахару растираютъ добѣла 2 яйца и 7 желтковъ и, взбивая, выливаютъ вмѣстѣ съ 1/2 бут. рейнвейна, въ шампанское, а затѣмъ варятъ какъ въ предыдущемъ №. Подаютъ въ большихъ стаканахъ.

№ 28. Пуншъ изъ апельсиновъ.

На куски сахара стираютъ цедру съ 6 апельсиновъ и, разрѣзавъ плоды пополамъ, выжимаютъ въ кастрюлю сокъ сквозь сито, прибавляютъ 1 бут. легкаго, кислаго бѣлаго вина, отертые о цедру куски сахара и даютъ вскипѣть. Потомъ прибавляютъ 6 желтковъ, растертыхъ добѣла съ 1 яйцомъ и 1/2 ф. мелкаго сахару. Варятъ какъ уже было сказано раньше. Въ готовый пуншъ вливаютъ маленькій стаканъ мараскина и подаютъ такимъ же образомъ, какъ и предыдущіе пунши.

№ 29. Глинтвейнъ.

Въ кастрюлѣ кипятятъ 1/2 бут. воды съ 2 кусками сахару, отертаго о свѣжую лимонную цедру, 1 лотъ корицы и 8 гвоздиками; затѣмъ кладутъ 1/2 ф. сахару и, какъ только растаетъ, прибавляютъ 1 бут. хорошаго краснаго вина и выливаютъ все

въ миску. Наполнивъ кастрюлю до половины кипящею водою, ставятъ въ нее накрытую миску и оставляютъ до тѣхъ поръ, пока вино не начнетъ кипѣть. Тогда процѣживаютъ, разливаютъ по стаканамъ и подаютъ на столъ.

№ 30. Оршадъ.

1 ф. сладкаго миндаля кладутъ въ холодную воду, гдѣ оставляютъ до тѣхъ поръ, пока кожица не начнетъ сходить; воду надо мѣнять, нѣсколько разъ. Очищенный миндаль толкутъ въ мраморной ступкѣ какъ можно мельче, подливая по ложкѣ холодной, отварной воды, чтобы не дать замаслиться орѣхамъ. Истолченную массу выжимаютъ сквозь холстъ, а остатокъ толкутъ снова и выжимаютъ; послѣ чего кладутъ на блюдо, наливаютъ 2 бут. холодной, отварной воды, и маленькими частями выжимаютъ сквозь чистый, старый холстъ, пока подливаемая постепенно вода не будетъ болѣе бѣлаго цвѣта. Въ общемъ надо употребить 2¹/₂ бут. воды. Подсластивъ миндальное молоко сахаромъ разливаютъ въ стаканы и подаютъ на столъ.

№ 31. Сухая миндальная масса.

1¹/₂ ф. сладкаго и 10 штукъ горькаго миндаля оставляютъ лежать въ холодной водѣ, пока кожа не начнетъ сходить; нѣсколько разъ промытый въ холодной водѣ миндаль вытираютъ досуха и толкутъ маленькими порціями, подливая каждый разъ по чайной ложкѣ воды изъ померанцевыхъ цвѣтовъ. Весь истолченный миндаль размѣшиваютъ въ ³/₄ бут. холодной отварной воды и ставятъ въ холодное мѣсто на 3—5 часовъ По прошествіи этого времени миндаль прожимаютъ по частямъ сквозь рѣдкую холстину и, прибавивъ 1 ф. сахару (отъ головы), распущеннаго въ ¹/₄ бут. холодной воды, подливаютъ миндальнаго молока и варятъ на слабомъ огнѣ до тѣхъ поръ, пока масса не загустѣетъ слегка. Тогда выливаютъ ее на большое мелкое фарфоровое блюдо, ставятъ въ печь въ умѣренный жаръ и оставляютъ тамъ пока совершенно не высохнетъ. Такой миндаль употребляютъ для соусовъ; только его надо предварительно развести въ отварной, холодной водѣ.

№ 32. Высушенный, истолченный миндаль для приготовленія миндальнаго молока.

Приготовленіе схоже съ только что описаннымъ способомъ. Точно также размачиваютъ (чтобы легче сошла кожица) 1 ф. сладкаго и 15 штукъ горькаго миндаля и далѣе поступаютъ совершенно такъ же, какъ было сказано, только при толченіи можно подлить розовой воды вмѣсто воды изъ померанцевыхъ цвѣтовъ. Въ миндаль истолченный какъ можно мельче прибавляютъ 1 ф. сахарной пудры и, высыпавъ въ стеклянныя банки, завязываютъ пергаментной бумагой и хранятъ въ прохладномъ и сухомъ мѣстѣ.

№ 33. Холодный земляничный пуншъ.

2 ф. спѣлой, перебранной земляники посыпаютъ мелкимъ рафинаднымъ сахаромъ и ставятъ на 1 часъ на ледъ. Кипятятъ $^1/_4$ бут. воды съ половинкой разщепленной палочки ванили и цедрой съ 1 лимона; процѣдивъ, выливаютъ въ миску, прибавляютъ 2 бут. легкаго рейнвейна и, накрывъ, ставятъ на ледъ. Потомъ кладутъ землянику и вливаютъ 1 бут. шампанскаго и 1 бут. сельтерской воды.

№ 34. Холодный пуншъ на шампанскомъ.

2 бут. мозельвейна, 1 бут. бургонскаго и 2 бут. шампанскаго смѣшиваютъ съ 1 ф. колотаго сахару и, накрывъ, ставятъ на ледъ; подаютъ на столъ холоднымъ.—По англійскому способу надо густо посыпать сахаромъ 2 очищенные апельсина, нарѣзанные кусочками, и залить ихъ 2 бут. шампанскаго, 1 бут. сельтерской воды и прибавить нѣсколько листочковъ мелиссы.

№ 35. Абрикосовый холодный пуншъ.

10 абрикосовъ очищаютъ отъ кожицы, вынимаютъ косточки, разрѣзаютъ каждый плодъ на 4 части и, сложивъ въ миску, посыпаютъ густымъ слоемъ сахара. Когда плоды простоятъ въ такомъ видѣ 10 часовъ, вливаютъ 2 бут. мозельвейна, $1/2$ бут. сельтерской воды и 1 бут. легкаго шампанскаго.

№ 36. Пуншъ съ хересомъ.

Тонко срѣзанную цедру съ 4 лимоновъ заливаютъ въ мискѣ

$^1/_4$ бут. кипящей воды и оставляютъ на 6 часовъ въ покоѣ. Затѣмъ процѣживаютъ воду въ другую миску, прибавляютъ $^1/_4$ бут. хересу, сокъ (безъ зеренъ), выжатый изъ 2 лимоновъ, $^1/_4$ бут. рому и $^1/_4$ бут. коньяку. 1 ф. головного сахару кипятятъ въ $1/2$ бут. воды и, какъ только совершенно остынетъ, выливаютъ въ миску со смѣсью, прибавляютъ хорошаго горячаго вскипяченнаго молока, фильтруютъ сквозь чистую салфетку и ставятъ на ледъ.

По англійски приготовляютъ этотъ пуншъ такимъ образомъ: 5 свѣжихъ, самыхъ лучшихъ лимоновъ нарѣзаютъ тоненькими ломтиками и, выбросивъ зерна, кладутъ въ миску; затѣмъ вливаютъ $1/2$ бут. хересу и 2 бут. портеру и, накрывъ миску, ставятъ на ледъ. Передъ подачей въ пуншъ всыпаютъ немного натертаго мускатнаго орѣха.

№ 37. Холодный ананасный пуншъ.

$1/2$ большого, очищеннаго ананаса нарѣзаютъ маленькими кусочками, кладутъ въ миску, посыпаютъ $1/2$ ф. мелко истолченнаго рафинаднаго сахару и даютъ постоять часа два. Затѣмъ вливаютъ 1 бут. мозельвейна или рейнвейна и ставятъ на 6 часовъ на ледъ. По прошествіи этого времени вливаютъ еще 1 бут. мозель—или рейнвейна, 1 бут. шампанскаго и маленькій стаканчикъ мараскина. На 1 бут. мозельвейна или рейнвейна берутъ $1/2$ бут. шампанскаго, вмѣсто котораго можно взять $1/2$ бут. сельтерской воды.

№ 38. Холодный апельсинный пуншъ.

На 3—4 куска сахару стираютъ цедру съ 3 красныхъ, крупныхъ апельсиновъ и, тщательно вычистивъ, рѣжутъ плоды тоненькими ломтиками. Сахаръ и апельсинные ломтики, кладутъ въ миску и густо посыпаютъ $^3/_4$ ф. мелко истолченнаго рафинаднаго сахару. Давъ постоять 3 часа, вливаютъ 2 бут. рейнвейна и ставятъ на ледъ. Передъ тѣмъ какъ подать на столъ прибавляютъ еще 1 бут. шампанскаго или сельтерской воды.

№ 39. Холодный майскій пуншъ.

Пучокъ душистаго ясменника безъ цвѣтовъ заливаютъ въ мискѣ 2 бут. мозельвейна или легкаго рейнвейна, прибавляютъ

нѣсколько капель лимонной эссенціи или тонко срѣзанную цедру съ 1 лимона и, накрывъ, ставятъ на 2 часа на ледъ. Затѣмъ жидкость процѣживаютъ, подслащиваютъ сахаромъ и подаютъ въ холодномъ видѣ.

№ 40. Поддѣльный майскій пуншъ.

Въ миску кладутъ 1 рюмку лиственныхъ почекъ черной смородины и такое же количество фіалковыхъ цвѣтовъ. Даютъ вскипѣть нѣсколько разъ сиропу, приготовленному изъ 1 ф. мелкаго рафинаднаго сахару, 1/4 бут. воды и выжатаго изъ лимона сока (безъ зеренъ); этимъ горячимъ сиропомъ заливаютъ почки и фіалки и даютъ остыть; потомъ процѣживаютъ, вливаютъ 1/4 бут. холодной воды и 2 бут. мозельвейна и, накрывъ, ставятъ на ледъ. 2 апельсина очищаютъ какъ отъ желтой такъ и отъ бѣлой кожицы, нарѣзаютъ самыми тоненькими ломтиками, посыпаютъ ихъ сахарной пудрой и даютъ постоять часъ. Апельсинные ломтики кладутъ въ принесенной со льда пуншъ, вливаютъ въ него еще 1 бут. шампанскаго и подаютъ на столъ.

№ 41. Холодный напитокъ изъ яблоковъ и шампанскаго.

Въ миску кладутъ 12 очищенныхъ ранетъ, нарѣзанныхъ самыми тоненькими ломтиками, и тонко срѣзанную съ 2 лимоновъ цедру; густо посыпавъ мелкимъ сахаромъ, наливаютъ 1 бут. рейнвейна и, покрывъ, оставляютъ въ покоѣ 14 часовъ. По прошествіи этого времени вливаютъ еще 1 бутылку мозельвейна и 1 бут. шампанскаго и ставятъ на ледъ, а затѣмъ подаютъ на столъ.

№ 42. Вкусный, холодный напитокъ.

Въ стеклянную чашу кладутъ нѣсколько кусочковъ льда, 4—5 ломтиковъ лимона, 5 персиковыхъ листочковъ, вливаютъ 1/4 бут. хересу, 1 бут. сельтерской или содовой воды, 1 бут. отварной воды и подслащиваютъ по вкусу.

№ 43. Американское питье.

Въ стеклянный бокалъ кладутъ кусочки льда, 2 листка перечной мяты, цедру и сокъ 1 лимона (безъ зеренъ), нѣсколько чайн. лож. сахару, 1/4 бут. хересу и воды по вкусу. Напитокъ

тянутъ сквозь стеклянную трубочку. Другой способъ приготовленія. Въ стеклянную пуншевую чашу кладутъ ледъ, наливаютъ на него 1/2 бут. хересу, прибавляютъ нѣсколько ломтиковъ померанца, безъ зеренъ, воды и сахару по вкусу. Тянутъ сквозь соломку.—Третій способъ приготовленія. Стеклянную чашу наполняютъ до половины льдомъ, кладутъ нарѣзанный ломтиками лимонъ безъ зеренъ, нѣсколько ложекъ сахару, цедру съ 1 померанца, вливаютъ 1 бут. шампанскаго и прибавляютъ немного земляники или малины, а еще лучше нѣсколько ломтиковъ ананаса. Вмѣсто хереса можно употребить бургонское вино, рейнвейнъ или портвейнъ.

№ 44. Англійскій пуншъ.

Въ кастрюлѣ кипятятъ 1 бут. воды съ сокомъ (безъ зеренъ) изъ 3 лимоновъ и 1 ф. сахару. Затѣмъ вливаютъ 1 бут. краснаго вина и даютъ вскипѣть еще разъ. Снявъ съ огня вливаютъ еще бутылку ямайскаго рому и подаютъ напитокъ горячимъ или холоднымъ.

№ 45. Англійская жженка.

На положенную на миску проволочную рѣшетку кладутъ 1 ф. рафинаднаго сахару, обливаютъ его 1/4 бут. лучшаго рому, тотчасъ же зажигаютъ и оставляютъ горѣть пока весь сахаръ не растаетъ и не стечетъ въ миску. Тогда прибавляютъ 3 куска сахару, отертаго о цедру 2 лимоновъ, выжатый безъ зеренъ сокъ изъ 2 лимоновъ или апельсиновъ, 1 бут. бѣлаго вина, 1 бут. горячаго, крѣпкаго чаю лучшаго сорта. Жженку подаютъ горячей.

Другой способъ приготовленія. Въ сахаръ (приготовленный какъ сказано выше) вливаютъ 1 бут. хорошаго краснаго вина, 1 1/2 бут. бѣлаго вина и 1 бут. хорошаго, горячаго чая.

№ 46. Пуншъ изъ краснаго вина.

Въ кастрюлѣ кипятятъ 2 бут. легкаго краснаго вина съ выжатымъ сокомъ изъ 3 лимоновъ (безъ зеренъ) и 1 ф. сахару. Снявъ съ огня примѣшиваютъ еще 1/2 бут. арака.

№ 47. Пуншъ съ портвейномъ.

Въ кастрюлѣ кипятятъ 1 бут. бѣлаго вина съ 1 бут. крас-

наго вина, 2 бут. портвейна, сокомъ безъ зеренъ, изъ 4 лимоновъ и 2 ф. сахару. Снявъ съ огня смѣшиваютъ съ 1/2 бут. арака.

№ 48. Punch royal.

Въ мискѣ перемѣшиваютъ 2$^1/_2$ ф. расколотаго рафинаднаго сахара, сокъ (безъ зеренъ) изъ 6 лимоновъ, 1 бут. лучшаго сорта, крѣпкаго чая, 1 бут. рейнвейна, 1 бут. бургонскаго $^1/_2$ бут. арака, $^1/_4$ бут. мараскина и 1 бут. шампанскаго. Пуншъ ставятъ на ледъ и подаютъ холоднымъ.

№ 49. Пуншъ на шампанскомъ.

Кипятятъ въ кастрюлѣ 1$^1/_4$ бут. воды съ 1$^1/_4$ ф. сахару и сокомъ, безъ зеренъ, изъ 4 лимоновъ. Снявъ съ огня вливаютъ $^1/_2$ бут. арака и 1 бут. шампанскаго. Пуншъ подается въ горячемъ и холодномъ видѣ.

№ 50. Punch Cardinal.

На 4 куска сахару стираютъ цедру съ 2 апельсиновъ и кромѣ того еще стираютъ на сахаръ цедру съ 2 померанцевъ; весь сахаръ кладутъ въ миску, вливаютъ 1 бут. вина, прибавляютъ 2 ф. сахару рафинада, выжимаютъ сквозь кисейку сокъ изъ 8 апельсиновъ и, накрывъ, миску ставятъ на ледъ на 24 часа. Затѣмъ вливаютъ еще 2 бут. бѣлаго вина, 1 бут. бѣлаго портвейна, $^1/_4$ бут. ананаснаго сиропа и подаютъ холодный пуншъ на столъ. Въ него можно также положить маленькіе, свареные въ сахарѣ, кусочки ананаса.

Апельсинный пуншъ въ другомъ родѣ. Въ кастрюлю кладутъ 3 куска сахару, отертыхъ о цедру 3 апельсиновъ, выжатый сквозь сито сокъ изъ 6 апельсиновъ и 2 лимоновъ, 1 ф. сахару рафинада и 1 бут. воды. Какъ только закипитъ снимаютъ съ огня и прибавляютъ 1 бут. бѣлаго вина и 1 рюмку рому. Пуншъ подаютъ горячимъ и холоднымъ.

№ 51. Punch Impérial.

Очищенный, нарѣзанный тонкими ломтиками ананасъ заливаютъ 1 бут. воды, вскипяченной съ кускомъ ванили, кладутъ тонко срѣзанную цедру съ $^1/_2$ лимона, сокъ безъ зеренъ, выжатый изъ 3 лимоновъ и 1$^1/_2$ ф. колотаго сахару. Какъ только

эта смѣсь остынетъ на льду, вливаютъ въ нее 1 бут. шампанскаго, 1 бут. рейнвейна и 1 бут. сельтерской воды.

№ 52. Индійскій пуншъ.

Сквозь сито пропускаютъ 1¼ ф. мелко истолченнаго сахару, вмѣстѣ съ большой рюмкой лимоннаго сока и прибавляютъ 1 бут. отварной остывшей воды, 1 бут. мадеры, ½ бут. коньяку и нѣсколько кусковъ льда. Къ пуншу подаютъ маленькіе бисквиты.

№ 53. Дамскій пуншъ.

На тонко срѣзанную съ ½ королька цедру насыпаютъ 1½ ф. мелкаго сахару, вливаютъ сокъ изъ 5 апельсиновъ и 3 лимоновъ, 1 бут. кипящей воды и даютъ постоять 2 часа. Потомъ прибавляютъ ¼ бут. лучшаго коньяку, 1 рюмку ямайскаго рому и 1 бут. крѣпкаго чая (1 бут. воды надо настоять на 1 лотѣ чая); пуншъ подается горячимъ.

Можно прибавить также 1 бут. легкаго бѣлаго вина и рюмку мараскина и дать постоять смѣси 1 часъ, а затѣмъ подать на столъ.

№ 54. Пуншъ изъ бургонскаго вина.

Съ хорошаго королька срѣзаютъ тонкую цедру, кладутъ ее въ миску съ 1 бут. сахарнаго сиропа и, накрывъ, оставляютъ на 4 часа въ покоѣ. Сиропъ варятъ изъ 1½ ф. сахару рафинада и 1 бут. воды. Въ миску вливаютъ еще сокъ, безъ зеренъ, изъ 8 апельсиновъ корольковъ, 2 бут. бургонскаго, ½ бут. арака и, процѣдивъ сквозь кисейку, подаютъ холоднымъ.

Этотъ пуншъ также приготовляютъ изъ лимоновъ. Варятъ 1 ф. рафинада съ тонко срѣзанной цедрой съ 1 лимона, сокомъ (безъ зеренъ) изъ 3 лимоновъ и 1 бут. бѣлаго вина. Какъ только вскипитъ, снимаютъ съ огня, прибавляютъ 1 бут. очень крѣпкаго чая и ¼ бут. лучшаго коньяку. Подается горячимъ.

№ 55. Пуншъ изъ краснаго вина.

Даютъ вскипѣть 1 бут. лафита съ 1½ бут. бѣлаго вина, 1½ ф. сахару рафинада и ¾ бут. воды. Снявъ съ огня, выливаютъ въ пуншевую чашу, прибавляютъ ¼ бут. лучшаго

рому и нѣсколько ломтиковъ лимона и даютъ постоять 1 часъ, а затѣмъ подаютъ на столъ.

№ 56. Ананасный пуншъ по-американски.

Очищенный ананасъ нарѣзаютъ тонкими ломтиками и, сложивъ ихъ въ чашу, пересыпаютъ мелкимъ рафинадомъ и оставляютъ въ такомъ видѣ, пока сахаръ не растаетъ. Тогда вливаютъ $^1/_4$ бут. ямайскаго рому, $^1/_4$ бут. коньяку, выжимаютъ сквозь сито сокъ (безъ зеренъ) изъ 2 лимоновъ, кладутъ нѣсколько кусочковъ чистаго льда и, прибавивъ 2 бут. шампанскаго, подаютъ на столъ.

№ 57. Жженка.

На лежащую на чашѣ проволочную сѣтку кладутъ 2 ф. колотаго рафинада, обливаютъ его $^1/_4$ бут. хорошаго рому, зажигаютъ и оставляютъ горѣть до тѣхъ поръ, пока сахаръ не растаетъ. Затѣмъ прибавляютъ 3 куска сахару, отертаго о лимонную цедру, выжимаютъ сквозь сито сокъ изъ 3 лимоновъ и 5 апельсиновъ и вливаютъ 1 бут. бѣлаго вина и 1 бут. крѣпкаго, горячаго чая. Жженка подается горячей.

№ 58. Пуншъ.

Для приготовленія хорошаго пунша нужны слѣдующія составныя части: 1 бут. ямайскаго рому, 1 бут. сотерна, 1 бут. арака, $2^1/_2$ бут. вскипяченной воды, 1 драхма лимоннаго масла, 2 драхмы лимонной кислоты и $2^1/_2$ ф. головного сахару. Прежде всего надо смѣшать ромъ, аракъ и сотернъ, потомъ прибавить лимонное масло и кислоту, а затѣмъ размѣшанный въ водѣ сахаръ, который долженъ быть влитъ холоднымъ. Перемѣшавъ все какъ можно лучше, разливаютъ въ чистыя, сухія бутылки, крѣпко закупориваютъ, смолятъ и кладутъ на храненіе въ хорошій винный погребъ. Бутылки должны быть положены на бокъ; въ такомъ видѣ пуншъ можетъ сохраниться въ продолженіе нѣсколькихъ лѣтъ.

№ 59. Царскій пуншъ.

1 бут. воды кипятятъ съ 3 ф. рафинада, 4 кусками сахару, отертаго о цедру лимона, и 4 кусками сахару, отертаго о цедру апельсина. Давъ вскипѣть нѣсколько разъ, дочиста

снимаютъ пѣну, пока сахаръ не растаетъ совершенно, вливаютъ сокъ изъ 2 лимоновъ и 4 апельсиновъ (безъ зеренъ) и даютъ совершенно остыть; затѣмъ прибавляютъ 1/2 бут. араку, 1 бут. рейнвейна, 1 бут. бургонскаго и, накрывъ, ставятъ смѣсь на горячую плиту на цѣлый часъ. Горячій пуншъ подаютъ на столъ.

№ 60. Мекленбургскій пуншъ.

Въ кастрюлю вливаютъ 1/2 бут. крѣпкаго чая, 4 бут. бордо, 1 бут. французскаго бѣлаго вина и кладутъ 2 1/2 ф. рафинада, на нѣсколько кусковъ котораго натерта цедра съ 2 лимоновъ. Кастрюлю ставятъ на горячую плиту и оставляютъ на ней, пока сахаръ не растаетъ совершенно. Тогда, снявъ съ плиты, вливаютъ 1/2 бут. коньяку и, накрывъ, кастрюлю снова ставятъ еще на часъ на горячую плиту. Подаютъ горячимъ.

№ 61. Голландскій пуншъ.

Въ 1 бут. кипятку завариваютъ 1 чайн. ложку лучшаго чая, даютъ настояться въ продолженіе 10 мин. и сливаютъ чай. Выжатый изъ 4 спѣлыхъ сладкихъ апельсиновъ сокъ выливаютъ сквозь сито въ слитый чай, кладутъ 1/4 ф. сахару отъ головы, а когда сахаръ совершенно растаетъ, вливаютъ 1/2 бут. стараго ямайскаго рому и подаютъ на столъ.

№ 62. Пуншъ Sangaree (Вестъ-индскій пуншъ).

На 1 1/4 ф. сахару (отъ головы) наливаютъ полную рюмку чистаго лимоннаго сока, 1 бут. кипятку и размѣшиваютъ до тѣхъ поръ, пока сахаръ не растаетъ совершенно; тогда вливаютъ 1 бут. старой малаги, 1/4 бут. хорошаго коньяку и даютъ остыть. Передъ подачей въ пуншъ кладутъ кусочки льда. Подаютъ пуншъ въ маленькихъ стаканахъ. Кто желаетъ, можетъ всыпать въ пуншъ мускатнаго орѣха.

№ 63. Пуншъ сабайонъ.

Въ бѣлой мискѣ размѣшиваютъ 10 самыхъ свѣжихъ желтковъ съ 3/4 ф. мелкаго сахару; затѣмъ вливаютъ 1/4 бут. лучшаго рому, 1/4 бут. воды и процѣженный сквозь частое сито сокъ изъ 2—3 лимоновъ. Миску ставятъ въ кастрюлѣ съ кипящею водой на горячую плиту и, не останавливаясь, взби-

ваютъ вѣничкомъ до тѣхъ поръ, пока все не обратится въ густую пѣну. Нужно взбивать не останавливаясь, потому что иначе желтки свернутся. Пуншъ разливаютъ въ пуншевые стаканы или маленькія чашки. Можно приготовить пуншъ еще такимъ образомъ. Вмѣсто 10, берутъ 6 желтковъ и 2 цѣльныхъ яйца; на $^1/_4$ ф. сахару стираютъ цедру съ 2 апельсиновъ; сахаръ растираютъ добѣла съ яйцами, прибавивъ 1 ф. мелкаго сахару, вливаютъ $1^1/_2$ бут. бѣлаго вина, сокъ (безъ зеренъ) изъ 4 апельсиновъ и варятъ какъ сказано выше. Затѣмъ прибавляютъ еще рюмку мараскина и подаютъ горячій пуншъ въ пуншевыхъ стаканахъ или маленькихъ чашкахъ.

№ 64. Пуншъ обыкновенный.

2 бут. воды кипятятъ съ 2 ф. колотаго сахару, снимаютъ пѣну, вливаютъ сокъ (безъ зеренъ) изъ 4 большихъ лимоновъ, 1 бут. бѣлаго вина, $^1/_2$ бут. ямайскаго рому и подаютъ на столъ.

№ 65. Пуншевая эссенція.

Въ чистый, покрытый хорошей глазурью горшокъ кладутъ тонко срѣзанную съ 24 лимоновъ цедру, 4 ф. сахару, наколотаго отъ головы и растираютъ все вмѣстѣ деревяннымъ пестомъ въ продолженіе часа для того, чтобы получить эфирное масло. Потомъ вливаютъ 3 бут. кипящей воды, перемѣшиваютъ какъ можно лучше, чтобы сахаръ распустился совершенно и прибавляютъ (сквозь сито) сокъ изъ 16 лимоновъ, 1 бут. ямайскаго рома и такое же количество самаго лучшаго коньяку. Жидкость фильтруютъ сквозь шведскую бумагу въ бутылки и, закупоривъ длинными пробками, кладутъ въ погребъ на храненіе. Пролежавши нѣсколько недѣль, пуншъ пріобрѣтаетъ пріятный вкусъ.

№ 66. Тминная водка.

Въ 7 бут. 92° очищеннаго спирта, хорошо размѣшаннаго съ $1^3/_4$ лот. тминнаго масла, вливаютъ $4^3/_4$ бут. кипящей воды, съ распущенными въ ней 8 ф. сахару. Перемѣшавъ все вмѣстѣ какъ можно лучше, прибавляютъ 2 взбитые бѣлка, выливаютъ

смѣсь въ маленькій широкій, хорошо вышпаренный фланелевый мѣшокъ, чтобы водка профильтровалась постепенно. Чистую, прозрачную водку разливаютъ въ бутылки и, засмоливъ, хранятъ въ винномъ погребѣ.

№ 67. Померанцевая водка.

Въ продолженіе 12—14 часовъ размачиваютъ въ большомъ количествѣ вскипяченной воды 6 ф. померанцевой корки. Сливъ воду, острымъ ножомъ срѣзаютъ какъ можно быстрѣе (такъ какъ корка сохнетъ слишкомъ скоро) тонкую желтую кожицу. Срѣзать должны нѣсколько человѣкъ заразъ. Кожицу срѣзаютъ такимъ образомъ, чтобы была не толще листа тонкой бѣлой бумаги и на ней не оставалось ни чуточки бѣлаго мяса, отъ котораго водка сдѣлается мутной и горькой. Срѣзанную желтую кожицу кладутъ въ бутыль, вливаютъ 13 бут. 92⁰ спирта и, крѣпко закупоривъ, ставятъ на 8 дней въ теплое мѣсто. Слитый съ корокъ спиртъ перемѣшиваютъ съ 6½ бут. вскипяченной, совершенно остывшей воды, въ которой распущено 8 ф. сахару. Передъ тѣмъ какъ разлить водку въ бутылки, ее надо очистить. Въ стеклянную воронку вкладываютъ воронку изъ бѣлой шведской бумаги и фильтруютъ водку, пока она не сдѣлается прозрачной, какъ ключевая вода. Бутылки съ водкой закупориваютъ новыми длинными пробками и заливаютъ смолой. Хранить надо въ винномъ погребѣ, гдѣ онѣ могутъ продержаться нѣсколько лѣтъ.

№ 68. Наливка.

Для приготовленія наливки употребляются различные плоды, какъ-то: черная венгерская слива, вяленая вишня (см. ниже), лѣсная груша болѣе ароматичная нежели садовая, черная смородина и др. Наполнивъ до половины большія бутылки плодами, наливаютъ до горлышка хорошаго спирта и ставятъ на 6 недѣль въ теплое мѣсто, ежедневно встряхивая бутылки; подслащиваютъ сахаромъ болѣе по вкусу, нежели по мѣрѣ. Обыкновенно берутъ на 1¼ бут. настойки 1—1¼ ф. сахару, который предварительно нужно растворить, но не варить, въ ½ бут. кипящей воды. Чтобы распустить сахаръ, въ кастрюлѣ

кипятятъ небходимое количество воды, кладутъ наколотый кусками сахаръ, перемѣшиваютъ и даютъ растаять, затѣмъ снимаютъ кастрюлю съ огня, вливаютъ въ нее настоенный спиртъ и, размѣшавъ какъ можно лучше, тотчасъ же профильтровываютъ въ бутылки и, хорошо закупоривъ, ставятъ въ холодный погребъ на храненіе. Лучше всего разлить наливку въ маленькіе боченки изъ-подъ вина. Если наливкѣ дать пролежать $1^1/_2$ года, то она пріобрѣтаетъ вкусъ старой французской водки. Въ боченкахъ лучше всего приготовлять наливку изъ черной венгерской сливы и лѣсной груши.

Примѣчаніе. Вишню вялятъ слѣдующимъ образомъ: чистятъ самую спѣлую вишню, кладутъ въ одинъ рядъ на большое широкое блюдо, ягодка около ягодки, и ставятъ въ не горячую печь, такъ какъ въ горячей печи изъ ягодъ вытечетъ сокъ. Вишня должна только подвянуть въ печи, но не сохнуть.

№ 69. Терновка.

Въ сентябрѣ мѣсяцѣ, когда начинаетъ созрѣвать тернъ, обрываютъ ягоды, очищаютъ ихъ отъ вѣточекъ и, разсыпавъ на чистыя простыни, оставляютъ на солнцѣ, пока не подвянутъ. Бутыль наполняютъ до половины подвявшими ягодами, наливаютъ доверху 92° спиртомъ и ставятъ въ теплое мѣсто на 2 — 3 мѣсяца. Далѣе приготовляютъ, какъ сказано въ № 68.

№ 70. Ликеръ изъ грецкихъ орѣховъ.

Для приготовленія ликера лучше всего годятся іюньскіе орѣхи, потому что въ это время они еще совершенно молоды и зелены. Орѣхи прокалываютъ со всѣхъ сторонъ острой деревянной палочкой и, взявъ 1 ф. орѣховъ, нарѣзаютъ ихъ маленькими кусочками, кладутъ въ бутыль и заливаютъ $2^1/_4$ бут. хорошаго коньяку или лучшей водкой. Затѣмъ прибавляютъ 1 лотъ корицы и 1 лож. гвоздики (чтобы была въ цѣльномъ видѣ), закупориваютъ бутылку пробкой и даютъ постоять 8 недѣль, изрѣдка взбалтывая. По прошествіи этого времени жидкость фильтруютъ и смѣшиваютъ съ 2 ф. сахару, предвари-

тельно распущеннаго въ 1 бут. вскипяченной, остывшей воды. Разлитый въ бутылки ликеръ долженъ постоять закупореннымъ, еще 6 недѣль только тогда онъ будетъ годенъ къ употребленію.

Такимъ же образомъ приготовляютъ ликеры изъ вишни, малины, розовыхъ листьевъ и др. фруктовъ, а также изъ тонко срѣзанной съ 6 апельсиновъ корки.

№ 71. Вишневый ликеръ.

Въ большую бутыль, въ которую уже положено 1 ф. свѣжей малины, 1 ф. черной смородины, 50 лотъ очищеннаго крупно истолченнаго миндаля, 1 лотъ гвоздики, 2 лота корицы и 1 лотъ мускатнаго цвѣта, всыпаютъ 2 ф. очищенныхъ отъ косточекъ и 2 ф. неочищенныхъ вишенъ и наливаютъ 4 бут. спирта. Бутыль ставятъ на 6 недѣль въ равномѣрно теплое мѣсто. Въ слитый съ ягодъ спиртъ прибавляютъ растворъ, приготовленный изъ 3 ф. сахару и 2 бут. воды и, выливъ въ чистую миску, фильтруютъ и разливаютъ въ чистыя бутылки. Также можно употребить шелуху отъ лѣсныхъ орѣховъ. Берутъ 1 ф. и приготовляютъ ликеръ также, какъ изъ орѣховъ.

№ 72. Розовый ликеръ.

Полный стаканъ распустившихся розовыхъ бутоновъ (предварительно обрѣзавъ у нихъ желтые кончики) кладутъ въ бутылку, вливаютъ 1 бут. лучшаго коньяку и ставятъ на нѣсколько недѣль на солнце. Этотъ ликеръ употребляется въ видѣ приправы къ кушаньямъ, въ родѣ крема, мороженаго и пр. Ликеръ также можно залить водкой въ 60°.

№ 73. Земляничный ликеръ.

Въ 1 большую бутыль или въ нѣсколько маленькихъ, накладываютъ до половины 2 ф. свѣжей, перебранной лѣсной земляники и 1 ф. расколотаго маленькими кусочками рафинада и заливаютъ 1½—2 бут. столоваго хлѣбнаго вина и ставятъ на 5—6 недѣль въ теплое мѣсто. Такимъ же образомъ приготовляютъ малиновый ликеръ. Дальнѣйшее приготовленіе, какъ въ № 68.

№ 74. Вишневая эссенція.

8—9 ф. свѣжей спѣлой вишни протираютъ деревянной ложкой сквозь рѣшето; четвертую часть оставшихся косточекъ толкутъ въ ступкѣ вмѣстѣ съ 2—3 шт. горькаго миндаля. Потомъ все вмѣстѣ кладутъ въ хорошо вымуравленный горшокъ и, завязавъ, ставятъ его на три дня въ прохладное мѣсто. По прошествіи этого времени, сокъ выжимаютъ въ миску сквозь фланелевый мѣшокъ и ставятъ на 24 часа на холодъ. Послѣ сего осторожно сливаютъ отстоявшійся свѣжій сокъ, разливаютъ его въ маленькія бутылочки, плотно закупориваютъ и хранятъ въ соотвѣтственномъ мѣстѣ. Для приготовленія вишневой водки, вишневаго соуса, а также для краснаго вина, берутъ на 1 бут. дессертную ложку этой эссенціи.

№ 75. Вишневка.

Большое количество спѣлыхъ черныхъ вишенъ, очищенныхъ отъ стеблей, раздавливаютъ (въ чистой бочкѣ) вмѣстѣ съ косточками деревянной толкушкой. Массу перекладываютъ въ винный боченокъ, не задолго передъ тѣмъ опорожненный изъ-подъ вина. Боченокъ наполняютъ на $^3/_4$ вишнями и заливаютъ хорошей водкой. Накрывъ кисеей, ставятъ боченокъ въ прохладное мѣсто на 3—4 недѣли. Вишневку сливаютъ въ горшокъ, ставятъ его на 3 часа въ кипящую воду и, какъ только жидкость сдѣлается прозрачной, фильтруютъ сквозь тонкую фильтровальную бумагу. Закупоренныя бутылки заливаютъ смолой и хранятъ въ погребѣ. Черезъ 2—3 мѣсяца вишневка будетъ готова къ употребленію.

№ 76. Кларетъ.

Въ продолженіе 10 мин. на плитѣ настаиваютъ 2 бут. бургонскаго и 2 бут. бѣлаго вина съ 10 гвоздиками и $^1/_2$ лот. корицы. Смѣсь процѣживаютъ и разливаютъ въ бутылки. Употребляется для приготовленія всѣхъ голландскихъ винныхъ соусовъ; 1 рюмку этой смѣси берутъ на $^1/_4$ бут. бѣлаго вина, марсалы или мадеры.

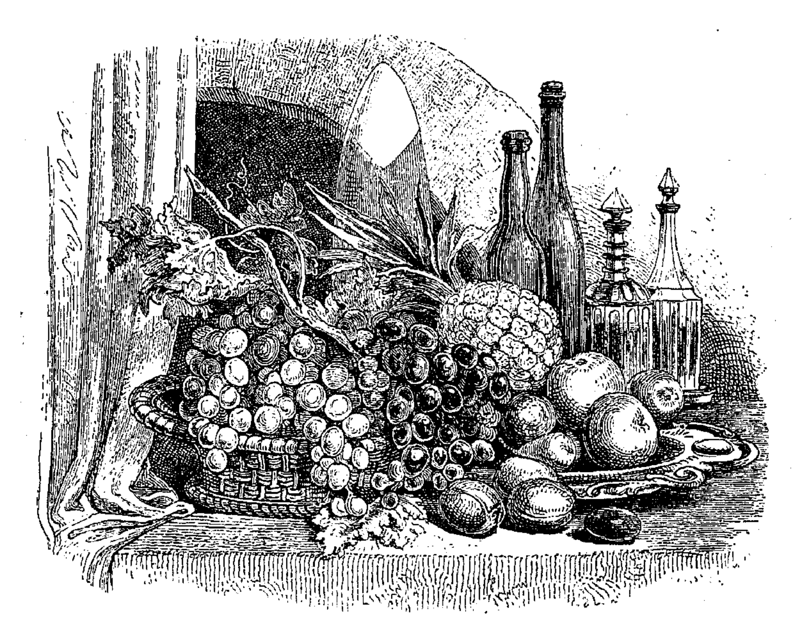


Рис. 59.

Варенье, желе и муссъ.

Замѣтка о сохраненіи заготовокъ.

Въ приготовленіи варенья играетъ большую роль посуда. Лучше всего варить варенье въ очень чистомъ тазикѣ изъ желтой мѣди (латуни). Передъ употребленіемъ тазъ долженъ быть вычищенъ какъ можно лучше золою съ уксусомъ, такъ чтобы онъ сдѣлался бѣловато-желтаго цвѣта. Если тазъ будетъ густого желтаго цвѣта, то онъ будетъ пахнуть мѣдью и перепортитъ варенье. Тазъ для варенья слѣдуетъ держать въ самомъ сухомъ мѣстѣ, чтобы никакимъ образомъ не могъ покрыться плѣсенью.

Для варенья одинаково не годны какъ перезрѣлые, такъ и недозрѣлые плоды. Надо начинать варить тотчасъ же, какъ только тазъ будетъ вычищенъ, потому что отъ стоянія онъ пожелтѣетъ снова. Всѣ нѣжныя ягоды, въ родѣ земляники, малины, вишни, надо варить въ тотъ же день, какъ только собраны, иначе онѣ потеряютъ цвѣтъ и изъ нихъ вытечетъ сокъ. Всѣ сорта ягодъ и фруктовъ должны быть собраны въ

сухую погоду, иначе онѣ будутъ водянистыми. Для приготовленія лучшихъ сортовъ варенья слѣдуетъ брать сахаръ отъ головы, а не песокъ. Готовое варенье нельзя оставлять болѣе 5 минутъ въ тазу. Варенье выливаютъ на блюдо и какъ только остынетъ вполнѣ, тотчасъ же перекладываютъ въ сухія банки. Желе же выливаютъ прямо въ горячемъ видѣ въ сухія, чистыя, маленькія стеклянныя баночки. Чистый, прозрачный сокъ нельзя переваривать. Для сниманія пѣны употребляютъ серебряную, фарфоровую или хорошую деревянную ложку. Банки можно завязать восковой бумагой, но еще лучше сверху залить варенье масломъ. Для этой цѣли желтое, свѣжее масло варятъ на слабомъ огнѣ до тѣхъ поръ, пока вся пѣна не поднимется кверху. Надо снять дочиста пѣну и чистое масло слить какъ можно осторожнѣе, чтобы не попало молочныхъ частицъ, и тотчасъ же полить (слоемъ въ $^1/_8$ дюйма толщиной) на варенье въ банкѣ и дать застыть и затвердѣть, такъ что варенье будетъ закрыто совершенно герметически. Банку плотно накрываютъ жестяною крышкой съ резиновымъ ободкомъ въ 1 дюймъ шириною. За неимѣніемъ такихъ крышекъ, можно завязать пергаментной бумагой или свинымъ пузыремъ, который долженъ пролежать 24 часа въ хлѣбной водкѣ и быть досуха протертымъ пшеничными отрубями. Бумага не такъ пригодна, потому что притягиваетъ сырость. Передъ тѣмъ какъ накрыть крышкой, хорошо сдѣлаютъ, если еще выльютъ на масло десертную ложку ямайскаго рому. Такимъ способомъ сохраняютъ всѣ лучшіе сорта варенья и прозрачныя желе. Если въ сыромъ погребѣ, на маслѣ, налитомъ на варенье, появятся трещины, то его слѣдуетъ тотчасъ же замѣнить свѣжимъ.

Всѣ сорта муссовъ и мармеладовъ выливаютъ въ горячемъ видѣ въ сухія, чистыя стекляныя банки, которыя должны быть предварительно согрѣтыми въ печи, чтобы не полопались. Точно также наполненныя горячимъ муссомъ банки нужно держать обернутыми въ полотенца до тѣхъ поръ, пока не остынутъ; такъ надо поступать для того, чтобы банки не полопались отъ прикосновенія воздуха. Точно такъ же поступаютъ и съ желе. На застывшемъ желе, мармеладѣ или муссѣ, обра-

зуется тонкая пленка, которую не слѣдуетъ трогать; она служитъ признакомъ хорошаго состоянія варенья. По величинѣ банки надо вырѣзать изъ восковой бумаги кружки, обмакнуть ихъ въ ромъ, дать слегка обсохнуть, положить въ банку на муссъ и завязать пергаментной бумагой.

На всѣ лучшіе сорта варенья изъ цѣльныхъ фруктовъ можно накладывать такимъ же образомъ приготовленную восковую бумагу.

Сахарное варенье, мармеладъ и муссъ переносятъ морозъ.

Нельзя оставлять на холоду консервы всякаго рода и заготовленные въ бутылкахъ плоды.

Въ сухомъ погребѣ варенье можетъ продержаться годами, не теряя ни цвѣта, ни вкуса; вотъ почему и слѣдуетъ избѣгать для храненія сырыхъ погребовъ и подваловъ безъ оконъ. Треснувшія банки обвязываютъ восковой бумагой. Чтобы варенье не кисло, надо тщательно слѣдить за тѣмъ, чтобы банки не запотѣвали, поэтому ихъ надо обтирать снаружи досуха, какъ можно чаще. Въ лѣтніе мѣсяцы банки лучше всего переставить въ ледникъ, въ то время, когда въ немъ не будетъ льда или же поставить въ печь, которую не приходится топить, и открыть трубу. Для храненія въ зимніе мѣсяцы лучше всего пригоденъ выходящій на югъ винный погребъ съ хорошими сводами, каменнымъ поломъ и съ полками по стѣнамъ, чтобы можно было поставить банки. Погребъ, въ которомъ находится варенье, не долженъ соприкасаться съ овощнымъ погребомъ, потому что сырое испареніе отъ овощей, проникая въ погребъ, гдѣ хранится варенье, заставитъ его отсырѣть. Въ погребѣ съ вареньемъ можно хранить только масло, бобы, соленые огурцы и т. п. продукты. У холодной стѣны погреба долженъ быть насыпанъ бѣлый сухой песокъ, въ который зарываютъ до половины, на нѣкоторомъ разстояніи другъ отъ друга, банки съ вареньемъ. Каждый сортъ варенья долженъ стоять отдѣльно. Такимъ образомъ сохраняемое варенье не придется переваривать. Бутылки и банки надо ставить такъ, чтобы онѣ не могли опрокинуться. Жестянки съ консервами нельзя зарывать въ песокъ, потому что онѣ легко ржавѣютъ. Ихъ надо ставить на нижнія полки.

Испортившееся варенье теряетъ цвѣтъ, дѣлается водянистымъ и сверху покрывается плѣсенью. Нужно тщательно заботиться о храненіи продуктовъ; нельзя довольствоваться только тѣмъ, что поставить ихъ въ погребъ, напротивъ, нужно часто пересматривать все сохраняемое, иначе пропадутъ всѣ труды и заботы. Чтобы не допустить до образованія сѣрой плѣсени, такъ легко появляющейся на заготовленныхъ въ уксусѣ различныхъ салатахъ, нужно въ только-что приготовленный салатъ положить тонкіе ломтики чисто вымытаго хрѣна; въ каждую банку надо положить сверху по 8—10 кружочковъ. Для заготовленія всѣхъ салатовъ употребляютъ только ренсковый уксусъ.

Огурцы не переносятъ мороза и потому, какъ только начинаетъ подмораживать, ихъ надо тотчасъ же перенести въ болѣе теплый погребъ. Посуду съ огурцами надо часто обмывать снаружи, а сверху накрывать доской и наложить гнетъ изъ камней; доски должно содержать какъ можно чище и по возможности мыть каждую субботу, если хотятъ имѣть огурцы свѣжими и хорошаго вкуса.

Чтобы избѣжать плѣсени на огуречномъ разсолѣ, нужно на верхній слой листьевъ положить 2 длинныхъ корня хрѣна, вычищеннаго, вымытаго и нарѣзаннаго тонкими длинными кусками. Хрѣнъ долженъ лежать все время даже и тогда, когда огурцы начнутъ брать для употребленія. Выбирать огурцы надо деревянной ложкой и по порядку, рядами.

Если посуда съ огурцами опрокинется, то, несмотря на распространенное мнѣніе, что огурцы болѣе не годны для употребленія, они все-таки могутъ быть употреблены въ дѣло, если только они пролежали не болѣе дня безъ разсола. Въ такомъ случаѣ нужно снова вскипятить 14 бут. воды съ 3 бут. уксуса и ¾ фун. соли, и какъ только остынетъ, вылить на огурцы, положить наверхъ хрѣна и поставить въ холодный погребъ, гдѣ и оставить до тѣхъ поръ, пока огурцы не пріобрѣтутъ первоначальную доброкачественность. Иногда они даже дѣлаются вкуснѣе.

Погребъ для храненія овощей. Очень многое зависитъ отъ свойствъ погреба, назначеннаго для храненія. Лучше всего обращенный къ югу каменный погребъ со сводами, съ камен-

нымъ поломъ, съ окнами и дверями для впуска свѣжаго воздуха. Хорошій погребъ долженъ состоять изъ трехъ отдѣленій: одного для варенья и консервовъ, другого для овощей и третьяго для храненія кислой капусты, огурцовъ и т. п. Чтобы сохранить на зиму капусту въ свѣжемъ видѣ, ее сажаютъ въ песокъ. Въ погребѣ должна быть низкая, но ни въ какомъ случаѣ не морозная температура. Хорошій погребъ долженъ быть сухимъ, чистымъ и прохладнымъ. Самое лучшее, если отдѣленія совершенно разобщены, чтобы испаренія изъ погреба съ овощами не могли проникать въ отдѣленіе съ вареньемъ.

Посуду съ заготовками нельзя ставить прямо на полъ. Большую посуду ставятъ на деревянныя подставки, шириною въ ладонь или, что еще лучше, — на булыжникъ. Мелкую посуду ставятъ на кирпичи. Въ такомъ видѣ воздухъ будетъ имѣть доступъ со всѣхъ сторонъ. Это правило относится не только къ каменной, но и къ деревянной посудѣ. Свѣжій воздухъ составляетъ главное условіе для всякихъ заготовокъ. Для улучшенія воздуха и температуры въ очень холодные дни, въ погребъ нѣсколько разъ ставятъ горшокъ, наполненный раскаленными угольями, насыпавъ на нихъ горсть соли. Заготовленные въ іюлѣ и августѣ мѣсяцахъ жестянки съ консервами надо ставить въ деревянный ящикъ, а не прямо на ледъ. Въ концѣ сентября ихъ переносятъ въ погребъ, назначенный для зимняго храненія.

Примѣчаніе къ чисткѣ погреба. Остатки овощей и консервовъ весною ставятъ въ мелкой посудѣ на ледъ. Въ отдѣленіи для храненія овощей надо открывать окна для впуска свѣжаго воздуха уже въ мартѣ мѣсяцѣ. Въ дурномъ воздухѣ овощи гніютъ. Въ маѣ мѣсяцѣ сводъ и стѣны нужно хорошо обмести метлой; песокъ, въ которомъ хранились овощи, нужно перекопать и разгрести, чтобы онъ высохъ лѣтомъ. Остатки варенья надо поставить на полки холодной стѣны, чтобы ихъ не касалось полуденное солнце.

Нужно раскрыть двери погреба, чтобы дать доступъ свѣжему воздуху и просушить погребъ во время лѣта. Конечно, лучше насыпать въ погребѣ свѣжій высохшій на воздухѣ песокъ, чѣмъ разгребенный, старый. Погребъ съ овощами

зимою непремѣнно нужно разъ въ недѣлю очищать отъ грязи, отбросовъ и т. п., а кромѣ того обметать разъ въ недѣлю и остальныя отдѣленія и стирать съ полокъ пыль.

№ 1. Варенье изъ ананасной земляники.

Въ сухую, не жаркую погоду, рано утромъ, сбираютъ крупную зрѣлую, но не переспѣвшую землянику и, тщательно перебравъ, варятъ въ тотъ же самый день. На 1 ф. ягодъ берутъ 1—2½ ф. мелко-истолченнаго сахару отъ головы, который слѣдуетъ предпочитать песку. Если на 1 ф. ягодъ берутъ 2 ф. сахару, то надо отсыпать ½ фун.; каждую ягодку отдѣльно берутъ за вѣточку, обмакиваютъ въ ромъ, валяютъ въ отсыпанномъ сахарѣ и укладываютъ плотно другъ около друга на широкое, мелкое блюдо; покрывъ другимъ блюдомъ, ставятъ на ледъ на 7—8 час. Передъ тѣмъ какъ приготовлять варенье, надо назначенный сахаръ вскипятить съ холодной водою; на каждый фунтъ сахару берутъ ⅛ бут. воды. На 6 ф. сахару вливаютъ сквозь частое сито сокъ изъ одного лимона и прибавляютъ 1 взбитый бѣлокъ, затѣмъ варятъ на самомъ слабомъ огнѣ, снимая все время пѣну, пока сиропъ не сдѣлается прозрачнымъ. Тазикъ составляютъ на короткое время на столъ, чтобы остыло, насыпаютъ въ одинъ рядъ очищенныхъ отъ вѣточекъ ягодъ и, смотря по величинѣ, даютъ имъ вскипѣть 3—4 раза на довольно сильномъ огнѣ. Каждый разъ, какъ только ягоды вскипятъ, надо тазъ снимать съ огня и и ставить на 5 — 10 мин. на столъ. Это дѣлается для того, чтобы ягоды вполнѣ пропитались сиропомъ и сжались и, чтобы при прикосновеніи ложкой не стали бы разваливаться; только тогда можно осторожно снять серебряной ложкой пѣну. Когда ягоды будутъ готовы, онѣ опустятся на дно тазика. Ягоды по одиночкѣ осторожно вынимаютъ шумовкой и выкладываютъ на широкое мелкое блюдо, а сиропъ варятъ на слабомъ огнѣ 15—20 мин. Онъ долженъ быть совершенно прозрачнымъ и такого же краснаго цвѣта, какъ ягоды; если онъ будетъ темноватаго цвѣта, то это признакъ слишкомъ долгой варки. Когда сиропъ проварился отъ 15—20 мин., его выливаютъ въ кисейку и даютъ стечь по каплямъ на ягоды. Сиропъ долженъ

пропитать ягоды какъ можно лучше, для чего и слѣдуетъ встряхивать блюдо каждыя 10 мин. Когда ягоды остыли, ихъ раскладываютъ въ 2-хъ-фунтовыя стеклянныя банки, равномѣрно распредѣляя въ прозрачномъ сиропѣ. Банки завязываютъ пергаментной бумагой. Хранятъ въ холодномъ, хорошо провѣтриваемомъ, погребѣ, гдѣ онѣ могутъ продержаться цѣлый годъ.

№ 2. Варенье изъ крупной красной мамонтовой земляники.

Землянику сбираютъ и приготовляютъ для варенья совершенно такъ же, какъ уже было сказано въ предыдущемъ №, только ее надо сразу очистить отъ стеблей. Какъ только сиропъ поспѣетъ, тазъ составляютъ на короткое время на столъ и слегка остуживаютъ сиропъ. Затѣмъ кладутъ ягоды, даютъ разъ вскипѣть на не очень сильномъ огнѣ, отставляютъ ненадолго въ сторону, потомъ выливаютъ въ бѣлое блюдо и, накрывъ, ставятъ на 12 час. на ледъ для того, чтобы ягоды совершенно пропитались сиропомъ и потеряли свою кислоту. Принесенныя со льда ягоды варятъ и сохраняютъ, какъ уже было сказано въ предыдущемъ №.

Другой способъ приготовленія заключается въ томъ, что ягоды укладываютъ рядкомъ на широкое рѣшето и обдаютъ нѣсколько разъ кипяткомъ изъ кипящаго ключомъ самовара, затѣмъ кладутъ ихъ въ приготовленный сахарный сиропъ, даютъ вскипѣть разъ, выливаютъ въ миску и, накрывъ, ставятъ въ погребъ на 24 часа. По прошествіи этого времени, ягодамъ даютъ вскипѣть 3—4 раза и выбираютъ ихъ шумовкой на блюдо. Проваренный на слабомъ огнѣ въ продолженіе 20 мин., хорошо очищенный отъ пѣны, прозрачный сиропъ выливаютъ сквозь кисею на ягоды, которыя должны опуститься на дно, если сокъ будетъ проваренъ какъ слѣдуетъ. Относительно цвѣта сиропа нужно руководствоваться той же примѣтой, что и въ предыдущемъ №. Для варенья самые лучшіе сорта земляники: красная, ананасная, мамонтовая и мѣсячная Fargeflat.

№ 3. Варенье изъ малины.

Перебравъ поспѣвшую, еще нѣсколько крѣпкую лиловато-розовую американскую малину очищаютъ отъ стебельковъ, кладутъ рядами на бѣлое фаянсовое блюдо, пересыпая каждый

рядъ истолченнымъ сахаромъ (оставивъ для пересыпки, какъ указано въ № 1) и, накрывъ, ставятъ на ледъ на 12—16 ч., чтобы ягоды пропитались сахаромъ. На каждые 5 ф. ягодъ наливаютъ неполный стаканъ холодной воды и оставляютъ на 1/2 часа; выложивъ въ хорошо вычищенный тазъ, даютъ вскипѣть на умѣренномъ огнѣ. Потомъ снимаютъ съ огня для того, чтобы ягоды слегка съежились, и снова ставятъ на плиту, чтобы вскипѣли. Тазъ надо осторожно встряхивать время отъ времени, чтобы ягоды вполнѣ пропитались сиропомъ. Какъ только ягоды вскипятъ третій разъ, ихъ осторожно выбираютъ шумовкой на блюдо, даютъ стечь соку, выливаютъ его въ тазъ и варятъ еще 10—15 мин. и выливаютъ сквозь кисейку на ягоды. Блюдо съ вареньемъ встряхиваютъ каждые 10 мин., пока совершенно не остынетъ. Холодное варенье раскладываютъ по банкамъ и хранятъ, какъ сказано въ рецептѣ № 1. Во избѣжаніе переварки и для приданія лучшаго вкуса ягодамъ, ихъ надо передъ тѣмъ, какъ пересыпать сахаромъ, обрызгать при помощи пульверизатора лучшимъ ромомъ. Для варенья лучше всего брать, кромѣ вышеупомянутой малины — Surpasse Sastalff (съ краснымъ мясомъ) или темную американскую.

№ 4. Другой способъ приготовленія.

Пропорція ягодъ и сахара остается прежняя. Половина сахара идетъ на пересыпку ягодъ, которыя затѣмъ ставятъ на ледъ. Изъ оставшейся половины варятъ (до приноса ягодъ со льда обратно) сиропъ, какъ сказано въ № 1, и даютъ остыть; затѣмъ приносятъ ягоды и варятъ, какъ было упомянуто выше. Разложивъ въ банки, хранятъ впредь до употребленія.

№ 5. Третій способъ приготовленія.

Съ сахаромъ и ягодами поступаютъ какъ сказано въ предшествовавшихъ №№, а сиропъ можно сварить какъ сказано въ № 1. Готовый сиропъ составляютъ на столъ, даютъ остыть и выливаютъ на положенныя въ миску ягоды, а затѣмъ выставляютъ ихъ на 3—4 дня на ледъ, осторожно перемѣшивая каждый день маленькой ложкой. Передъ самой варкой, на хорошо вычищенный тазъ ставятъ широкое чистое сито, вы-

кладываютъ на него ягоды вмѣстѣ съ сиропомъ, даютъ стечь соку и сито съ ягодами отставляютъ въ сторону. Сиропъ варятъ въ тазикѣ (какъ обыкновенный сахарный сиропъ) на слабомъ огнѣ, тщательно снимая пѣну. Тазикъ снимаютъ съ огня, остуживаютъ сиропъ, кладутъ въ него ягоды и потихонько варятъ на слабомъ огнѣ, все время снимая пѣну, пока ягоды не сдѣлаются прозрачными. Какъ только ягоды опустятся на дно, значитъ онѣ готовы и ихъ выбираютъ шумовкой на блюдо и сквозь кисейку выливаютъ сиропъ. Холодное варенье выкладываютъ въ банки и хранятъ, какъ сказано въ № 1. Надо еще замѣтить, что малину нельзя варить слишкомъ долго, потому что она сдѣлается слишкомъ твердой. Малину можно передъ варкой положить рядами на блюдо, отверстіями кверху, обрызгать при помощи пульверизатора ямайскимъ ромомъ и поставить на 3—4 ч. на ледъ.

№ 6. Морель съ малиной.

Изъ крупной испанской морели вынимаютъ косточки и въ полученное отверстіе вставляютъ перебранную, вычищенную малину. Когда всѣ вишни будутъ наполнены, ихъ нужно свѣсить и по вкусу взять сахара для сиропа, который варится совершенно такъ же, какъ сказано въ № 1. На 1 ф. ягодъ берутъ 1½ фун. рафинада. Лежащія въ мискѣ ягоды заливаютъ приготовленнымъ сахарнымъ сиропомъ и ставятъ на 6 дней на ледъ, осторожно помѣшивая каждый день, а далѣе приготовляютъ какъ сказано въ № 1.

№ 7. Варенье изъ зеленаго крыжовника.

Въ первыхъ числахъ іюня, обрываютъ полузрѣлый зеленый гладкій крыжовникъ, очищаютъ отъ вѣточекъ и цвѣта, надрѣзаютъ крестообразно серебрянымъ ножомъ, тщательно удаляютъ сѣмячки и, хорошо обмывъ, откидываютъ на рѣшето, чтобы дать стечь водѣ. Между тѣмъ варятъ вишневые листья до тѣхъ поръ, пока вода не сдѣлается зеленой; этой водой, процѣженной сквозь сито, заливаютъ ягоды и оставляютъ въ ней на 6—8 часовъ; затѣмъ перекладываютъ крыжовникъ въ воду со льдомъ и, сливъ воду, вѣшаютъ ягоды. На 1 ф. ягодъ

считаютъ $1^1/_2$—2 ф. сахару. На каждый фунтъ сахару берутъ $^3/_4$ стакана воды и на слабомъ огнѣ въ вычищенномъ тазу, варятъ сиропъ, постоянно снимая пѣну; сиропъ надо варить до тѣхъ поръ, пока не появятся пузырьки, тогда составляютъ тазъ на столъ и, когда сиропъ остынетъ, всыпаютъ ягоды хорошо обтекшія на рѣшетѣ. Поставивъ снова на слабый огонь, даютъ разъ вскипѣть, снимаютъ съ огня, встряхиваютъ, чтобы ягоды перемѣшались съ сиропомъ и, давъ постоять 3—4 мин., снова даютъ вскипѣть три раза, пока ягоды не сдѣлаются прозрачными. Готовыя ягоды выбираютъ шумовкой, а сокъ варятъ еще 15 — 20 мин. и пропускаютъ сквозь кисейку на ягоды. Блюдо съ вареньемъ надо встряхивать нѣсколько разъ, пока не остынетъ. Далѣе поступаютъ, какъ сказано въ № 1.

Вмѣсто обливанія ягодъ настоемъ изъ вишневыхъ листьевъ можно, уложивъ ягоды на блюдо, полить водкой въ 60° и прикрыть вялеными вишневыми листьями. Накрывъ блюдо тарелкой, заклеиваютъ края тѣстомъ и ставятъ, послѣ того какъ вынули черный хлѣбъ, на ночь въ хлѣбную печь, въ которой и оставляютъ 8—10 часовъ. Вынувъ снимаютъ листья прочь, сливаютъ водку и перекладываютъ ягоды въ чистую миску съ водою, въ которую положенъ ледъ. Миску ставятъ на холодъ и оставляютъ ягоды въ такомъ видѣ 5 час., чтобы отнять отъ нихъ вкусъ водки. Воду надо перемѣнить 4—5 разъ. Варя сиропъ, можно положить въ него $^1/_4$ палки ванили. Вяленіе листьевъ производится слѣдующимъ образомъ. Съ конца вѣтвей нарываютъ хорошую пригоршню молодыхъ вишневыхъ листьевъ, кладутъ ихъ въ муравленное блюдо, накрываютъ чистой тарелкой и ставятъ въ не очень горячую духовую печь, гдѣ, подвявъ, они теряютъ свой зеленый цвѣтъ. Лучше всего сначала покрыть ягоды листьями и только тогда уже облить 60° водкой. Нельзя класть слишкомъ много листьевъ, потому что ягоды сдѣлаются черезъ чуръ твердыми. Поэтому также не годится и крѣпкій спиртъ. Также нельзя варить слишкомъ долго, потому что ягоды будутъ очень твердыми.

№ 8. Варенье изъ ананаса.

Спѣлый очищенный ананасъ нарѣзаютъ ломтиками въ $^1/_4$ дм.

толщиной, разрѣзаютъ каждый на 4 части и кладутъ въ приготовленный, какъ сказано въ № 1, сахарный сиропъ. На 1 ф. ананаса берутъ $1^1/_2$ ф. сахару. Затѣмъ вливаютъ сокъ изъ одного лимона и варятъ на слабомъ огнѣ, все время снимая пѣну, пока куски ананаса не сдѣлаются прозрачными и не опустятся на дно; тогда выбираютъ ихъ серебряной ложкой и кладутъ въ вазу, а сиропу даютъ разъ вскипѣть и выливаютъ сквозь сито на ананасъ. Далѣе поступаютъ какъ было сказано раньше.

№ 9. Ананасное варенье.

На 2 куска сахару стираютъ цедру съ ананаса, затѣмъ очистивъ, нарѣзаютъ его ломтиками и раскладываютъ ихъ въ маленькія банки, назначенныя для храненія. Приготовляютъ, уже извѣстнымъ способомъ, сахарный сиропъ, положивъ въ него 2 куска сахару, отертые объ ананасъ и тонко срѣзанную цедру съ $^1/_2$ лимона. Готовому сиропу даютъ остыть, выливаютъ на куски ананаса и оставляютъ въ такомъ видѣ 24 часа. Послѣ чего сиропъ кипятятъ въ продолженіе 15 мин. и снова заливаютъ ананасные куски. Такимъ образомъ поступаютъ въ продолженіе 4 дней, каждый разъ варя сиропъ 15 мин. и снимая пѣну.

По этому же способу можно приготовить варенье изъ апельсинныхъ ломтиковъ. Апельсины очищаютъ отъ обѣихъ кожъ, нарѣзаютъ не очень тонкими ломтями, выбрасываютъ зерна, а далѣе поступаютъ, какъ съ ананасомъ, но только сиропъ для апельсиновъ варятъ всего три раза.

№ 10. Варенье изъ грецкихъ орѣховъ.

Грецкіе орѣхи варятъ въ іюлѣ мѣс., потому что въ это время кожа у нихъ еще не затвердѣла; орѣхи прокалываютъ острой деревянной палочкой, размачиваютъ 8 дней въ холодной водѣ, перемѣняя ее ежедневно 2 раза и, наконецъ, ставятъ варить въ тазу, наливъ холодной воды и прибавивъ немного соли. Сливъ воду, орѣхи взвѣшиваютъ: на 1 ф. орѣховъ берутъ 3 ф. сахару. Въ приготовленный уже извѣстнымъ образомъ сиропъ (см. № 1), только прибавивъ еще ванили, кладутъ орѣхи, даютъ вскипѣть на сильномъ огнѣ 2 — 3 раза, выли-

ваютъ на блюдо, накрывъ, ставятъ на ледъ на 24 ч. Потомъ сокъ проваривають, какъ уже извѣстно, чтобы былъ густой и, когда совершенно остынетъ, выливаютъ на орѣхи и выкладываютъ въ банки.

№ 11. Персики.

Не слишкомъ спѣлые персики, одинаковой величины, прокалываютъ острой палочкой, кладутъ въ приготовленный сахарный сиропъ (см. № 1) и даютъ вскипѣть нѣсколько разъ, пока не отстанетъ кожица. Выложивъ персики на блюдо, сиропъ варятъ на слабомъ огнѣ еще 10 — 15 минутъ и горячимъ выливаютъ на персики. Накрытое блюдо, ставятъ въ холодное мѣсто. Какъ только сиропъ сдѣлается жидкимъ, его сливаютъ въ тазъ, варятъ на слабомъ огнѣ до прежней густоты еще 15—20 мин., снимая пѣну. Холодный сиропъ выливаютъ на персики, и, какъ только разжидится, варятъ снова и повторяютъ это до тѣхъ поръ, пока сиропъ не перестанетъ дѣлаться жидкимъ. Хранятъ варенье, какъ было сказано въ № 1.

Изъ персиковъ съ коньякомъ или ямайскимъ ромомъ получается очень вкусное варенье. Приготовленные, какъ выше сказано, персики варятъ на слабомъ огнѣ до тѣхъ поръ, пока плоды не опустятся на дно, и выливаютъ все вмѣстѣ въ вазу. На слѣдующій день, сливаютъ сиропъ, прибавляютъ въ него сокъ изъ 1/2 лимона и, вскипятивъ, снимаютъ пѣну. Когда сиропъ остынетъ прибавляютъ коньяку или рому (на 3 ф. персиковъ берутъ 1/4 бут.) и выливаютъ на персики.

№ 12. Абрикосовое варенье.

Берутъ не слишкомъ спѣлые абрикосы одинаковой величины, безъ всякихъ пятенъ. Слишкомъ спѣлые не годятся, такъ какъ они легко разваливаются. Уложивъ абрикосы на блюдо, ихъ заливаютъ кипящей водой и оставляютъ въ ней до тѣхъ поръ, пока кожица не начнетъ отставать; тогда сливаютъ воду, и, очистивъ абрикосы, вѣшаютъ ихъ. На 1 ф. абрикосовъ берутъ 1 1/2—2 ф. сахару. Сиропъ варятъ (см. № 1) безъ лимоннаго сока. Абрикосы укладываютъ рядкомъ въ вазу, густо посыпаютъ мелкимъ сахаромъ и ставятъ на ледъ на 9—10 час. По прошествіи этого времени, ихъ кладутъ въ при-

готовленный сиропъ, даютъ вскипѣть раза два и снимаютъ пѣну до тѣхъ поръ, пока она не станетъ болѣе появляться, и плоды не сдѣлаются прозрачными. Сиропъ выливаютъ сквозь сито на абрикосы. Можно приготовить варенье еще такимъ образомъ. Абрикосамъ даютъ одинъ разъ вскипѣть въ сиропѣ, выливаютъ въ миску и ставятъ на 24 ч. на ледъ. Затѣмъ сиропъ сливаютъ въ тазъ, и вскипятивъ на слабомъ огнѣ снимаютъ пѣну. Послѣ чего кладутъ абрикосы и варятъ на слабомъ огнѣ до тѣхъ поръ, какъ не сдѣлаются прозрачными. Если ихъ не сварить до такой степени, то они будутъ киснуть. Выливъ варенье на блюдо, даютъ остыть, и затѣмъ раскладываютъ его въ банки.

№ 13. Варенье изъ красной смородины или барбариса.

Изъ крупной красной, неперезрѣвшей, смородины иголкою вычищаютъ сѣмячки. Вычищенную смородину вѣшаютъ и берутъ на каждый фунтъ ягодъ 1½—2 ф. сахару. Приготовивъ сиропъ, какъ въ № 1, только безъ лимоннаго сока, кладутъ въ него ягоды, даютъ вскипѣть три раза и снимаютъ пѣну до тѣхъ поръ, пока не перестанетъ болѣе появляться. Снявъ съ огня, тотчасъ же выливаютъ въ фарфоровое блюдо и, остудивъ, выкладываютъ въ чистыя сухія банки (см. № 1). Такимъ же образомъ можно сварить спѣлый красный барбарисъ.

№ 14. Черная смородина.

Берутъ самую крупную спѣлую смородину, срѣзаютъ ножницами цвѣтъ и стебли и чисто промываютъ въ большомъ количествѣ воды. Давъ стечь водѣ, вѣшаютъ ягоды. На 1 ф. ягодъ берутъ 1½—2 ф. сахару. Сахарный сиропъ приготовляютъ, какъ сказано въ № 1, только безъ лимоннаго сока. Когда сиропъ остынетъ, ягоды кладутъ въ тазъ, накрываютъ блюдомъ, чтобы паръ не могъ испариться. Это дѣлается для того, чтобы ягоды не затвердѣли. Вскипятивъ, дочиста снимаютъ пѣну. Чтобы ягоды пропитались, какъ можно лучше сиропомъ, нужно встряхивать тазикъ. Даютъ вскипѣть 3—4 раза, постоянно снимая пѣну, что особенно необходимо при варкѣ кислыхъ ягодъ. Если не будетъ болѣе появляться пѣна, значитъ варенье готово. Положивъ кусокъ разсщепленной

ванили оставляютъ ее въ тазикѣ минуты на 3—4; варенье выливаютъ на блюдо, остуживаютъ и перекладываютъ въ банки.

№ 15. Варенье изъ шиповника.

Сбираютъ самый спѣлый шиповникъ, чистымъ полотенцемъ стираютъ съ него колючки, срѣзаютъ цвѣтъ и стебель и неочиненнымъ перышкомъ очищаютъ внутренность отъ сѣмянъ; очищенный шиповникъ нужно свѣсить и взять на каждый фунтъ по $1^1/_2$ ф. сахару. Приготовивъ сиропъ, какъ сказано въ № 1, всыпаютъ шиповникъ и вливаютъ сокъ изъ 1 лимона. Шиповникъ варятъ на слабомъ огнѣ, все время снимая пѣну, пока онъ не начнетъ опускаться на дно. Какъ только весь шиповникъ опуститься на дно тазика, его вынимаютъ ложкой на блюдо, а сиропу даютъ вскипѣть еще разъ и сквозь волосяное сито выливаютъ на шиповникъ, и встряхнувъ хорошенько, чтобы ягоды смѣшались съ сиропомъ, раскладываютъ въ банки и хранятъ какъ сказано въ № 1.

№ 16. Варенье изъ розоваго цвѣта.

Сбираютъ полураспустившіеся бутоны самыхъ лучшихъ сортовъ розъ, удаляютъ желтые твердые стебли, отрѣзаютъ бѣлые кончики и свѣшиваютъ. На $^1/_4$ ф. листьевъ берутъ 2 ф. сахару. Чисто вымытые холодною водою, листья завязываютъ въ салфетку и выбиваютъ на какомъ нибудь твердомъ предметѣ до тѣхъ поръ, пока не стечетъ вся вода. Затѣмъ кладутъ ихъ въ приготовленный сиропъ (см. № 1) и варятъ на слабомъ огнѣ, снимая пѣну, пока не сдѣлаются прозрачными. Тогда всыпаютъ чайную ложку лимоннаго порошка, чтобы придать листьямъ натуральную окраску, и сначала выливаютъ варенье на блюдо, а затѣмъ въ банки какъ сказано въ № 1.

№ 17. Варенье изъ зеленыхъ сливъ.

Полузрѣлыя сливы заливаютъ въ блюдѣ кипящею водой и оставляютъ въ ней пока кожица не начнетъ отставать. Вычистивъ сливы вывѣшиваютъ; на 1 ф. сливъ берутъ $1^1/_2$—2 ф. сахару. Сливы кладутъ въ приготовленный сиропъ (см. № 1),

варятъ на слабомъ огнѣ, снимая пѣну, пока не сдѣлаются прозрачными и не опустяться на дно. Тогда выбираютъ шумовкой на блюдо, и сквозь волосяное сито выливаютъ на нихъ сиропъ. Далѣе поступаютъ какъ сказано въ № 1.

№ 18. Варенье изъ венгерскихъ сливъ.

Спѣлыя сливы вскрываютъ сбоку и вынимаютъ косточки. Сиропъ тотъ же какъ сказано въ № 1. Эти сливы варятъ точно такъ же, какъ зеленыя (въ № 17), только надо вложить въ нихъ по очищенной миндалинкѣ, вмѣсто вынутыхъ косточекъ и сжать отверстіе. Готовыя сливы выкладываютъ на блюдо и обливаютъ сквозь волосяное сито, сиропомъ. Если желаютъ то могутъ очистить отъ кожицы, какъ зеленыя сливы; впрочемъ кожица имѣетъ пріятный вкусъ.

№ 19. Яблочное варенье.

Вычистивъ яблоки (самое лучшее взять недозрѣлый золотой ранетъ), вырѣзаютъ сѣмянную коробочку, и маленькой круглой картофельной машинкой выкалываютъ куски величиною съ лѣсной орѣхъ и тотчасъ же бросаютъ въ воду съ лимоннымъ сокомъ; это дѣлаютъ для того, чтобы предохранить отъ краснѣнія. Приготовивъ сиропъ (см. № 1) кладутъ въ него немного ванили и яблоки, и варятъ на слабомъ огнѣ, снимая пѣну, пока яблоки не сдѣлаются прозрачными, опустяться на дно, и пѣны не будетъ больше появляться. Вынувъ яблоки на блюдо, обливаютъ ихъ сиропомъ сквозь волосяное сито и когда остынутъ перекладываютъ въ банки.

№ 20. Варенье изъ испанской морели.

Перышкомъ очищаютъ спѣлую морель отъ косточекъ, кладутъ въ готовый сиропъ прибавляютъ сокъ изъ 1 лимона и варятъ на слабомъ огнѣ, снимая пѣну, пока ягоды не опустятся на дно, и не будетъ болѣе пѣны (на 1 ф. очищенныхъ ягодъ надо класть 1½—2 ф. сахару). Выбравъ ягоды на блюдо, выливаютъ на нихъ сиропъ сквозь волосяное сито, встряхиваютъ блюдо, даютъ остыть варенью и перекладываютъ въ банки (см. № 1).

№ 21. Варенье изъ крупной вишни.

Свѣже сорванныя ягоды очищаютъ отъ стебельковъ и косточекъ; свѣсивъ очищенныя ягоды берутъ на каждые 1 ф. вишенъ 1½ ф. сахару. Приготовивъ сиропъ (см. № 1) кладутъ ягоды, прибавляютъ лимоннаго сока, даютъ вскипѣть нѣсколько разъ, снимаютъ пѣну до тѣхъ поръ, пока она не перестанетъ появляться. Какъ только ягоды опустятся на дно въ ступкѣ осторожно расколачиваютъ вынутыя изъ вишенъ косточки, такимъ образомъ, чтобы ядрышки остались цѣльными и кладутъ ½ чашки такихъ ядрышекъ въ сиропъ, варятъ нѣсколько минутъ, чтобы сиропъ принялъ натуральный цвѣтъ ягодъ. Далѣе поступаютъ какъ сказано въ № 1.

№ 22. Вишневое варенье.

Самую черную, спѣлую вишню очищаютъ отъ стебельковъ и перышкомъ вынимаютъ косточки. На 1 ф. вишенъ берутъ 1—1½ ф. сахару. Варятъ совершенно такъ же, какъ было сказано въ предыдущемъ №, и тоже кладутъ въ сиропъ вишневыя ядрышки. Готовое варенье выливаютъ на блюдо. Если варенье варили только изъ фунта сахару на фунтъ ягодъ, то его нужно вылить горячимъ прямо въ банки, иначе оно обратиться въ желе. Переливать варенье нельзя. Когда варенье остынетъ совершенно, банки завязываютъ восковой или толстой пергаментной бумагой и хранятъ уже извѣстнымъ образомъ.—Вишню можно варить съ миндалемъ какъ сливу № 18 или же вмѣсто миндаля вложить въ вишни лѣсные орѣхи, очищенные отъ внутренней коричневой кожицы, и сварить такимъ образомъ. Такое варенье подаютъ къ чаю. Можно также варить варенье изъ вишенъ вмѣстѣ съ косточками; въ такомъ случаѣ на 1 ф. вишенъ кладутъ 1 ф. сахару и такое варенье подается только къ чаю.

№ 23. Муссъ изъ яблоковъ, грушъ и вишенъ.

Вычистивъ 1½ ф. мелкихъ лѣтнихъ бѣлыхъ яблоковъ и 1½ ф. грушъ, вынимаютъ сѣмянныя коробочки, нарѣзаютъ плоды четырехугольными кусочками и варятъ въ сахарномъ сиропѣ. 6 ф. вишенъ варятъ до половины готовности, чисто сни-

маютъ пѣну и перекладываютъ къ грушамъ съ яблоками, кладутъ кусокъ корицы и варятъ все вмѣстѣ $^1/_2$—$^3/_4$ часа до полной готовности. Для сиропа берутъ на 1 ф. плодовъ $^3/_4$—1 ф. сахару. Нужно хорошо снять пѣну, такъ какъ на кислыхъ плодахъ она образуется въ большомъ количествѣ. Такой муссъ очень хорошъ для подачи къ жареной курицѣ, дичи, блинчикамъ, а также для начинки пироговъ. Вмѣсто корицы можно положить ваниль.

№ 24. Варенье изъ морошки.

Одинаковой величины, полумягкія ягоды морошки варятъ въ готовомъ сиропѣ на слабомъ огнѣ; сиропъ приготовляютъ изъ 1 ф. сахару на 1 ф. ягодъ, какъ сказано въ № 1, только не кладутъ ни лимоннаго сока, ни бѣлка. Пѣну надо снимать до тѣхъ поръ, пока она не перестанетъ появляться, а ягоды сдѣлавшіяся прозрачными не опустятся на дно. Далѣе поступаютъ какъ сказано въ № 1. Можно положить въ варенье лимонной цедры.

№ 25. Варенье изъ лѣсной малины.

Хорошо перебранную лѣсную малину опрыскиваютъ рюмкой рома, всыпаютъ въ сиропъ и дочиста снимая пѣну, варятъ до тѣхъ поръ, пока пѣна не будетъ появляться болѣе, а сиропъ, взятый на серебряную ложку или же приставшій по краямъ тазика, будетъ застывать въ видѣ желе и ягоды опуститься на дно. Для сиропа берутъ на 1 ф. ягодъ 1 фунтъ сахару и $^1/_2$ чашки холодной воды. Готовое варенье тотчасъ же выкладываютъ въ банки.

Другой способъ приготовленія. Спѣлыя, сырыя ягоды раздавливаютъ деревянной ложкой и полученную кашицу варятъ уже извѣстнымъ образомъ на слабомъ огнѣ положивъ 1 стаканъ сахару, немного лимонной цедры и 1 рюмку рому. Горячее варенье выкладываютъ въ банки.

№ 26. Лѣсная земляника.

Приготовляютъ совершенно такъ же, какъ варенье изъ лѣсной малины № 25. Можно сварить варенье взявъ по равной

части лѣсной малины и лѣсной земляники. Такое варенье очень вкусно.

№ 27. Смѣшанное варенье.

2 фунт. перебранной, очищенной черной смородины, 1 ф. красной смородины и 2 ф. красной, спѣлой лѣсной малины варятъ, на слабомъ огнѣ, въ готовомъ сиропѣ, снимая пѣну серебряной ложкой. На 1 ф. ягодъ, берутъ для сиропа 1 ф. сахару и 1/8 бут. воды. Варенью даютъ вскипѣть нѣсколько разъ; когда варенье сварится наполовину кладутъ ваниль (на 6 фунт. сахару берутъ 1/2 палочки ванили) и продолжаютъ варить, часто помѣшивая, пока варенье въ тазикѣ и на ложкѣ не станетъ дѣлаться въ видѣ желе. Тогда складываютъ его въ согрѣтыя банки. Подаютъ это варенье къ дичи, жареной курицѣ, пирогамъ, блинчикамъ и т. п.

№ 28. Варенье изъ ревеня.

Стебли крупнолистнаго ревеня лучше всего срѣзать въ маѣ мѣсяцѣ, когда они еще молоды и красны. Снявъ листья, чистятъ стебли до того мѣста, гдѣ при разрѣзываніи, они окажутся твердыми. Нарѣзавъ кусками въ 1 дюйм. длиною и свѣсивъ, берутъ на каждый фунтъ стеблей 1 1/2 фунт. сахару. Сваривъ сиропъ (см. № 1) безъ лимоннаго сока, даютъ ему остыть, затѣмъ кладутъ стебли и варятъ, снимая пѣну, до тѣхъ поръ, пока она не будетъ болѣе показываться. Послѣ чего кладутъ кусокъ ванили и продолжаютъ варить еще, пока не получится прозрачное зеленое желе, которое перекладываютъ въ банки. Такое варенье употребляютъ, какъ и яблоки, для печеній всякаго рода.

Примѣчаніе. Стебли ревеня, передъ тѣмъ, какъ положить въ сиропъ, можно обварить кипяткомъ.

№ 29. Варенье изъ крыжовника.

Спѣлый мелкій или крупный красный крыжовникъ очищаютъ отъ стебельковъ и цвѣта. На 1 ф. ягодъ берутъ 1 ф. сахару и 1/2 ст. воды. Сваривъ сиропъ, всыпаютъ въ него ягоды. Кладутъ кусокъ расщепленной ванили въ 1 дюйм. длиною и варятъ, снимая пѣну, пока ягоды не сдѣлаются прозрачными и варенье

не будетъ краснаго цвѣта. Варенье выкладываютъ прямо въ банки и, когда ягоды остынутъ, завязываютъ восковой или пергаментной бумагой.

№ 30. Варенье изъ лимонныхъ корокъ.

Корку свѣжихъ лимоновъ разрѣзаютъ на 4 части, укладываютъ на блюдѣ, наливаютъ большое количество воды и оставляютъ въ ней на 4 дня. Воду необходимо мѣнять два раза: утромъ и вечеромъ. Затѣмъ варятъ корки въ водѣ до тѣхъ поръ, пока не будутъ полумягкими, откидываютъ на рѣшето, даютъ стечь водѣ и нарѣзаютъ отставшую тонкую желтую кожицу маленькими четырехугольными кусочками; свѣсивъ, варятъ ихъ на слабомъ огнѣ въ приготовленномъ заранѣе сиропѣ (см. № 1), дочиста снимая пѣну. На 1 ф. корокъ, берется 1 ф. сахару. Въ сиропъ вливаютъ сокъ изъ 2-хъ лимоновъ и варятъ корки, пока онѣ не будутъ прозрачными; точно также приготовляютъ варенье изъ свѣжей померанцевой или апельсинной корки.

№ 31. Грушевое варенье.

Берутъ хорошаго сорта осеннія сочныя груши, съ кваскомъ, у которыхъ не разсыпчатое мясо; для варенья берутъ груши не прямо съ дерева, а снятыя нѣсколько раньше. Надо выбирать плоды одинаковой величины. Вычищенныя груши, смазываютъ лимоннымъ сокомъ, опускаютъ въ кипящую воду и варятъ до половины мягкости. Затѣмъ выкладываютъ на чистую салфетку, положенную на сито и оставляютъ до тѣхъ поръ, пока груши не остынутъ и не обсохнутъ. Послѣ чего ихъ надо свѣсить. На 1 ф. грушъ берутъ 1¼—2 ф. сахару. Приготовляютъ сиропъ изъ 1 ф. сахару и ¼ бут. холодной воды (см. № 1) и, остудивъ, кладутъ въ него груши и варятъ на слабомъ огнѣ, снимая пѣну до тѣхъ поръ, пока онѣ не сдѣлаются прозрачными, для чего нужно довольно много времени. Выбравъ готовыя груши, заливаютъ ихъ сквозь сито сиропомъ и 1 ст. марсалы или бѣлаго вина и перекладываютъ въ банки (какъ сказ. въ № 1). Когда онѣ простояли 14 дней въ погребѣ, надо посмотрѣть не разжидился ли сиропъ. Въ такомъ случаѣ его нужно слить, вскипятить еще разъ, какъ было сказано выше, снять пѣну и холоднымъ вылить на груши.

№ 32. Варенье изъ яблоковъ.

Несовсѣмъ дозрѣлыя ранеты очищаютъ отъ кожицы, смазываютъ лимоннымъ сокомъ и свѣшиваютъ. На 1 ф. яблоковъ берутъ 2 ф. сахару. Сваривъ сиропъ какъ указано въ № 1, дѣлятъ его на 2 части. Половину сиропа оставляютъ въ тазу и даютъ ему остыть. Яблоки нарѣзаютъ ломтиками въ толщину ножа и выбросивъ сѣмячки, кладутъ въ одинъ рядъ на дно таза. Какъ только нижняя сторона сдѣлается прозрачной, яблоки осторожно переворачиваютъ ложкой, и когда другая сторона въ свою очередь будетъ прозрачной, выкладываютъ на блюдо. Въ тазъ подливаютъ часть оставленнаго сиропа, и варятъ слѣдующую порцію яблочныхъ ломтиковъ. Когда всѣ яблоки будутъ сварены, въ оставшійся сиропъ кладутъ немного ванили и выливаютъ на яблоки. Вилкой укладываютъ яблочные ломтики рядами въ банку и заливаютъ сквозь сито прозрачнымъ сиропомъ. Когда варенье совершенно остынетъ, завязываютъ банки.

№ 33. Яблочный мармеладъ.

Для приготовленія мармелада берутъ ранеты или антоновскія яблоки, срѣзаютъ серебрянымъ ножомъ кожицу, какъ можно тоньше, смазываютъ яблоки лимоннымъ сокомъ, чтобы не краснѣли и, нарѣзавъ ломтиками, кладутъ въ приготовленный сиропъ и варятъ до тѣхъ поръ, пока не получится густое, прозрачное варенье. Сиропъ варятъ изъ 1 ф. сахару съ $^1/_2$ стак. воды; варить надо на слабомъ огнѣ, дочиста снимая пѣну. На 1 ф. яблочныхъ ломтиковъ берутъ $^3/_4$—1 ф. сахару. Когда мармеладъ будетъ почти готовъ, кладутъ расщепленную ваниль. На 5 ф. яблочной массы кладутъ $^1/_4$ палочки ванили. Далѣе поступаютъ какъ указано въ № 1. Мармеладъ кладутъ прямо въ банки, даютъ остыть и завязываютъ восковой или пергаментной бумагой. Мармеладъ можно выложить изъ таза въ бѣлую глиняную форму и поставить въ печь послѣ хлѣбовъ. По прошествіи 10 часовъ мармеладъ вынимаютъ изъ печи, разрѣзаютъ кусками въ дюймъ толщиною и каждый кусокъ обваливаютъ въ сахарномъ пескѣ; затѣмъ складываютъ куски снова въ форму и ставятъ въ печь, чтобы подсохли съ обѣ-

ихъ сторонъ. Мармеладъ хранятъ въ тепломъ мѣстѣ, въ хорошо завязанныхъ банкахъ. Подаютъ какъ лакомство, а также употребляютъ для украшенія печенья. При варкѣ можно положить въ яблоки одну часть грушъ.

№ 34. Слива.

Берутъ зрѣлыя сливы, все равно какія, зеленыя, красныя или желтыя. Сливы моютъ, раздавливаютъ и варятъ безъ воды на слабомъ огнѣ, все время помѣшивая, пока онѣ совершенно не разварятся. Тогда протираютъ сливы сквозь сито, кладутъ сахаръ (на 1 ф. пюре берутъ 1/2 ф. сахару) и варятъ въ продолженіе 5—6 часовъ на самомъ легкомъ огнѣ, пока не загустѣетъ. Варенье хранятъ въ стеклянныхъ банкахъ. Такое варенье годится для различныхъ кушаній, какъ то: блинчиковъ, суфле и т. п. По французскому способу сливы варятъ пополамъ съ грушами и 1/2 бут. бѣлаго вина. Венгерскія сливы варятъ совершенно такъ же, какъ сказано въ этомъ рецептѣ.

Лучше всего приготовить венгерскія сливы такимъ образомъ: очистивъ отъ стеблей, кладутъ въ чистый муравленный горшокъ, накрываютъ его и ставятъ въ другой, наполненный до половины кипящею водою, а затѣмъ ставятъ оба горшка въ не особенно горячую духовую печь, гдѣ оставляютъ на 2—3 часа. Вынувъ сливы, сливаютъ прозрачный красный сокъ и даютъ плодамъ остыть. Холодныя сливы протираютъ сквозь рѣшето. На каждый 1 ф. пюре кладутъ 1/2—3/4 ф. сахару и варятъ 1—1 1/2 ч. на слабомъ огнѣ совершенно такъ же, какъ варенье изъ зеленыхъ сливъ. Послѣ чего выкладываютъ въ банки и, совершенно остудивъ, завязываютъ восковой или пергаментной бумагой.

Вытекшій изъ сливъ прозрачный сокъ въ холодномъ видѣ разливаютъ въ маленькія бутылки и хорошо закупориваютъ. Онъ превосходенъ для приготовленія всѣхъ тонкихъ соусовъ и лимонадовъ; вкусомъ напоминаетъ малину.

Всѣ другіе сорта сливъ можно печь такимъ же образомъ въ печкѣ.

№ 35. Крыжовникъ.

Спѣлый крыжовникъ любаго сорта чисто промываютъ и,

давъ стечь водѣ, кладутъ въ деревянную посуду, раздавливаютъ деревяннымъ пестомъ и протираютъ сквозь сито. Въ пюре кладутъ сахаръ (на 1 ф. пюре 1 ф. мелкаго сахару) и варятъ въ хорошо вычищенномъ тазу, мѣшая безостановочно и снимая пѣну, пока не загустѣетъ. Во время варки на каждый фунтъ пюре, кладутъ кусокъ ванили въ 1 дм. величиною. Горячее варенье выкладываютъ въ стеклянныя банки и, по совершенномъ охлажденіи, завязываютъ восковой или пергаментной бумагой. Употребляется также, какъ варенье изъ сливъ.

№ 36. Кизиль.

Крупный спѣлый красный кизиль очищаютъ отъ косточекъ неочиненнымъ перышкомъ и варятъ съ антоновскими яблоками, вырѣзавъ у нихъ сѣмянную коробочку и очистивъ отъ кожи. Каждое яблоко разрѣзаютъ на 6 частей и, положивъ сахаръ, варятъ на слабомъ огнѣ до тѣхъ поръ, пока не сдѣлаются полупрозрачными; тогда отставляютъ ихъ въ сторону. На 1 ф. яблоковъ берутъ $^3/_4$ ф. сахару и $^1/_2$ ст. воды. Кизиль варятъ (отдѣльно въ чистомъ тазикѣ) въ приготовленномъ сахарномъ сиропѣ. На 1 ф. кизиля берутъ 1 ф. сахару и $^1/_2$ ст. воды; сиропу даютъ вскипѣть нѣсколько разъ, дочиста снимаютъ пѣну и кладутъ кизиль. Когда кизиль хорошо перемѣшается съ сиропомъ, прибавляютъ сваренныя яблоки (на 1 ф. кизиля берутъ $^1/_2$ ф. яблоковъ) и медленно варятъ на слабомъ огнѣ такимъ образомъ, чтобы яблочные куски оставались неповрежденными. Какъ только варенье начнетъ застывать на ручкѣ ложки, значитъ оно готово и удалось. Горячее варенье выливаютъ въ стеклянныя банки, даютъ остыть и завязываютъ восковой или пергаментной бумагой.

Другой способъ приготовленія. На 1 ф. крупнаго, хорошаго, вычищеннаго кизиля берутъ $1^1/_2$ ф. сахару. Приготовляютъ сахарный сиропъ изъ 1 ф. сахару на $1^1/_2$ стак. воды и даютъ прокипѣть на слабомъ огнѣ 20—25 мин., снимая пѣну. Затѣмъ всыпаютъ назначенный кизиль, даютъ вскипѣть на слабомъ огнѣ нѣсколько разъ, снимаютъ съ огня, встряхиваютъ тазъ и снимаютъ пѣну. Затѣмъ варятъ снова, пока ягоды не опустятся на дно и напослѣдокъ прибавляютъ кусокъ

ванили въ 1 дм. величиною. Когда кизиль будетъ прозрачнымъ и не будетъ болѣе появляться пѣны, выливаютъ варенье на блюдо и даютъ остыть, встряхивая довольно часто. Совершенно холодное варенье выкладываютъ въ стеклянныя банки (см. № 1).

№ 37. Клюква съ яблоками.

Клюкву приготовляютъ совершенно такъ же, какъ бруснику съ яблоками. Клюкву не надо ни разваривать, ни ошпаривать, а просто раздавить деревянной ложкой. Для вкуса прибавляютъ кусокъ расщепленной ванили въ 1 дм. длиною.

Клюкву сбираютъ осенью и крупныя ягоды прокалываютъ иголкой, потому что кожа на клюквѣ очень жесткая и не дастъ всосаться сахарному сиропу. Варить надо такъ же, какъ кизиль (см. въ № 36—второй способъ приготовленія).

№ 38. Брусника.

Хорошую спѣлую бруснику, слегка охваченную морозомъ, всыпаютъ въ деревянную чашку, наливаютъ холодной водой и перебираютъ. Мелкія, бѣлыя и мягкія ягоды выбрасываютъ. Выбранныя же ягоды, передъ тѣмъ, какъ варить, ошпариваютъ водой, чтобы отнять кислоту. Послѣ чего кладутъ ихъ въ кипящую воду, даютъ вскипѣть раза два и откидываютъ на рѣшето, чтобы стекла вода, а затѣмъ свѣшиваютъ ягоды. На 1 ф. ягодъ берутъ 1 ф. сахару и $^1/_2$ ст. воды. Приготовивъ сиропъ, всыпаютъ ягоды, варятъ, дочиста снимая пѣну, на слабомъ огнѣ до тѣхъ поръ, пока ягоды не сдѣлаются прозрачными и не перестанетъ появляться пѣна. Наконецъ, для приданія пріятнаго вкуса, всыпаютъ порошокъ фіалковаго корня (на 10 ф. кладутъ 1 стол. ложку) и варятъ ягоды еще 10—15 мин. Если сразу варятъ 10 ф., то для приготовленія нужно $1^1/_2$—2 часа. Горячее варенье выливаютъ въ стеклянныя банки и, остудивъ, завязываютъ восковой или пергаментной бумагой. Такое варенье подаютъ къ жареной курицѣ, дичи, а также и къ блинчикамъ.

№ 39. Брусника съ яблоками.

Въ сваренную съ сахаромъ бруснику (какъ сказано въ № 38) кладутъ полусваренныя въ сахарѣ яблоки (№ 36) и

варятъ совершенно такъ же, какъ кизиль. Въ варенье кладутъ порошокъ фіалковаго корня. Такое варенье очень вкусно съ дичью, жареной курицей, телятиной, блинчиками и въ пирогахъ.

№ 40. Брусника съ грушами.

Приготовляется совершенно такъ же, какъ предыдущее варенье, только вмѣсто яблокъ кладутъ очищенныя и разрѣзанныя пополамъ груши. Это варенье вкуснѣе предыдущаго.

№ 41. Варенье изъ протертой брусники съ цѣльными грушами.

Ошпаренныя ягоды (см. № 38) всыпаютъ въ тазъ и варятъ безъ воды, пока ягоды не перелопаются; тогда ихъ протираютъ сквозь волосяное сито. На 1 ст. пюре берутъ 1 ст. сахару и варятъ въ тазу на слабомъ огнѣ 1/2 часа, не забывая снимать пѣну. Полуготовыя груши, сваренныя точно такъ же, какъ яблоки въ № 36, кладутъ въ брусничное пюре, прибавляютъ 1 кусокъ въ 1 дм. длиною расщепленной ванили и варятъ на слабомъ огнѣ до тѣхъ поръ, пока все не обратится въ желе. Горячее варенье выливаютъ въ стеклянныя банки, даютъ остыть и завязываютъ восковой или пергаментной бумагой.

№ 42. Брусника съ ананасной дыней.

Желтыя, мягкія дыни нарѣзаютъ кусками въ 1 палецъ шириною, срѣзавъ всю твердую часть и губчатую внутренность, эти куски нарѣзаютъ въ 1 дм. величиною и варятъ сначала въ водѣ, а когда сдѣлаются полумягкими, кладутъ сахаръ (на 1 ф. дынь берутъ 1/2 ф. сахару) и рюмку рому и варятъ до готовности, какъ яблоки въ № 36. Дыню кладутъ вмѣстѣ съ сиропомъ въ полусваренную бруснику (см. № 38) и варятъ все вмѣстѣ на слабомъ огнѣ 1 часъ. Въ варенье кладутъ порошокъ фіалковаго корня. Далѣе поступаютъ какъ указано въ послѣднемъ №, только это варенье кладутъ въ большія стеклянныя банки. Вмѣсто дыни можно взять молодую зеленую тыкву.

№ 43. Смородина съ морковью и померанцевой коркой.

Чисто соскобленную ножомъ каротель моютъ въ холодной водѣ, вырѣзаютъ сердцевину, а морковь нарѣзаютъ маленькими четырехугольными кусочками, затѣмъ моютъ снова, отваривають въ водѣ и сливаютъ ее. Въ одно время съ каротелью

въ отдѣльной кастрюлѣ варятъ до мягкости померанцевыя корки, и какъ только будутъ готовы, острымъ ножомъ срѣзаютъ тонкую, желтую кожицу и нарѣзаютъ ее маленькими четырехугольными кусочками. Въ то же время варятъ въ сиропѣ, приготовленномъ изъ 4 ф. сахару и 3/4 бут. воды, 6 ф. перебранной, хорошей, спѣлой красной смородины; варятъ, снимая пѣну, пока ягоды не будутъ прозрачными и не смѣшаются съ сиропомъ. Когда варенье будетъ на половину готово, въ него кладутъ 2 пивныхъ стакана сваренной, нарѣзанной кусочками, каротели и 1 стаканъ нарѣзанной померанцевой корки. Варенье считается готовымъ, если взятое на пробу, оно начнетъ застывать на ручкѣ ложки. Хранятъ, какъ и предыдущее.

№ 44. Рябина.

Рябину употребляютъ только послѣ того, какъ ее хватилъ морозъ и она сдѣлалась прозрачной. На 1 ф. ягодъ берутъ 1 ф. сахару. Ягоды обливаютъ на рѣшетѣ кипящею водою, а затѣмъ кладутъ въ сиропъ и варятъ, пока ягоды не сдѣлаются прозрачными; ягоды должны оставаться цѣльными. Отъ кашля пьютъ это варенье съ чаемъ. Сиропъ для ягодъ варятъ изъ 1 ф. сахару и 1/2 ст. воды.

№ 45. Прозрачное желе изъ смородины.

Спѣлую, только что собранную смородину, ощипываютъ съ вѣточекъ, чистятъ, кладутъ въ тазъ и варятъ безъ воды, не мѣшая, на самомъ слабомъ огнѣ до тѣхъ поръ, пока ягоды не лопнутъ; тогда выливаютъ на рѣшето, покрытое салфеткой и ставятъ его вблизи теплой плиты, чтобы сокъ могъ лучше вытечь. Оставляютъ ягоды до тѣхъ поръ, пока не вытечетъ весь сокъ и ягоды не сдѣлаются сухими. Вытекшій сокъ сливаютъ въ другое блюдо, какъ можно осторожнѣе, чтобы не попалъ осадокъ. На каждый стаканъ чистаго сока берутъ 1 1/2 стак. мелкаго сахару и варятъ на слабомъ огнѣ, давая вскипѣть нѣсколько разъ. Нельзя варить слишкомъ долго, такъ какъ переваренное желе будетъ слишкомъ крѣпко. Чтобы сварить 7 стакановъ, нужно самое большое 35—40 минутъ. Повторяю еще разъ, что, варя варенье и желе, необходимо позаботиться о сохраненіи натуральнаго цвѣта и брать сахаръ, соображаясь

съ кислотою ягодъ; кромѣ того, при варкѣ варенья надо дочиста снимать всю пѣну. Горячее желе разливаютъ въ стеклянныя блюда, достаточныя для того, чтобы подать къ обѣду. Когда остынутъ, завязываютъ пергаментной бумагой и ставятъ на храненіе въ холодный хорошій погребъ.

№ 46. Малиновое и смородинное желе.

Хорошо перебранную лѣсную или садовую малину приготовляютъ, какъ указано въ предыдущемъ №; точно также варятъ 2 ст. смородиннаго желе съ 4 ст. малины и сахаромъ (на 1 ст. сока берутъ $1^1/_2$ ст. сахару).

№ 47. Прозрачное желе изъ крыжовника.

Незрѣлый зеленый крыжовникъ обмываютъ холодной водой, затѣмъ всыпаютъ въ чистый тазъ, наливаютъ столько холодной воды, чтобы ягоды были совершенно покрыты, и варятъ на слабомъ огнѣ до тѣхъ поръ, пока ягоды не сдѣлаются прозрачными. Мѣшать нельзя ни въ какомъ случаѣ; если образуется кисель, то не добудешь никакого сока. Выливъ на покрытое салфеткой сито, ставятъ вблизи горячей плиты и даютъ стечь соку въ блюдо (см. № 45). На каждый стаканъ сока берутъ $1^1/_2$ ст. истолченнаго рафинада и варятъ на самомъ слабомъ огнѣ. Напослѣдокъ кладутъ $^1/_2$ палки расщепленной ванили. По прошествіи часа пробуютъ, готово ли, для чего ложку сока надо подержать надъ блюдомъ съ кусками льда; эсли сокъ застываетъ, то, значитъ, желе готово и его разливаютъ въ маленькія стеклянныя блюдца. Когда совершенно остынетъ, завязываютъ пергаментной бумагой и прячутъ.

№ 48. Яблочное желе.

Недозрѣлыя антоновскія яблоки нарѣзаютъ ломтиками, наливаютъ холодной водой и варятъ, какъ крыжовникъ предыдущаго №. Въ прозрачный сокъ точно также кладутъ ваниль, только не слѣдуетъ класть ее слишкомъ рано, чтобы не испортить цвѣта. Хранятъ въ стеклянныхъ блюдечкахъ. На 1 ст. сока берутъ 1 ст. сахару.

№ 49. Брусника.

Вычищенную ошпаренную бруснику (см. № 38) всыпаютъ

въ кастрюлю и варятъ безъ воды до тѣхъ поръ, пока ягоды не лопнутъ; далѣе приготовляютъ совершенно такъ же, какъ желе изъ смородины (№ 45).

№ 50. Желе изъ черной смородины съ малиной.

Выбираютъ крупныя спѣлыя ягоды, такъ какъ въ мелкихъ слишкомъ мало сока; чисто вымывъ, приготовляютъ совершенно такъ же, какъ смородину (№ 45), причемъ на 10 ст. черной смородины берутъ 2 ст. малины, а на 10 ст. готоваго желе ½ палки расщепленной ванили.

№ 51. Желе изъ черники.

Хорошо перебранныя крупныя ягоды (которымъ не надо давать стоять слишкомъ долго) приготовляютъ совершенно такъ же, какъ смородину. На 4 ст. черники берутъ 2 ст. самой крупной лѣсной земляники или малины; мелкая земляника не годится, потому что отъ нея получается горьковатый сокъ. На 1 ст. чистаго сока берутъ 1 ст. сахару.

№ 52. Морошка.

Самыя спѣлыя мягкія ягоды морошки варятъ, какъ смородину. На 1 ст. вытекшаго сока берутъ 1 ст. сахару. На 5 ст. морошки можно положить тонко срѣзанную цедру съ ½ лимона.

№ 53. Малина съ лимоннымъ сокомъ.

Въ блюдѣ раздавливаютъ свѣжую лѣсную или садовую малину и, переложивъ въ горшокъ, закрываютъ его и ставятъ на ночь на ледъ. На другое утро выливаютъ въ фланелевый мѣшокъ и помаленьку даютъ стечь соку. На 3 ст. малиноваго сока берутъ процѣженный сквозь сито сокъ изъ одного лимона и варятъ, какъ желе изъ смородины. На 1 ст. сока надо брать ½ ст. сахару. Если желаютъ, то въ этомъ соку можно сварить очищенныя отъ косточекъ вишни, съ вложенными въ нихъ орѣхами; на 5 ст. соку берутъ 2 ст. вишенъ.

№ 54. Сохраненіе апельсинной цедры на болѣе продолжительное время.

Срѣзаютъ желтую кожу съ 50 апельсиновъ такъ тонко, чтобы совсѣмъ не попало бѣлаго мяса и мелко рубятъ. На 1 ф.

цедры берутъ $1^1/_2$ ф. мелкаго сахару. Слой мелкаго сахару всыпаютъ въ стеклянную банку, кладутъ на него такой же толщины слой апельсинной цедры, затѣмъ снова сахаръ и т. д., пока банка не будетъ полна. Верхній слой долженъ быть изъ сахара. Хранить надо въ прохладномъ мѣстѣ, гдѣ она можетъ продержаться годами. Такую цедру можно употреблять для печеній всѣхъ сортовъ.

№ 55. Лимонный сахаръ.

Отертые о лимонъ куски сахару высушиваютъ, толкутъ и хранятъ въ маленькихъ бутылкахъ.

№ 56. Сохраненіе лимонной цедры.

Желтую кожицу лимона не срѣзаютъ, какъ у апельсина, а стираютъ теркой и попеременно съ сахаромъ укладываютъ слоями въ банку совершенно такъ же, какъ было сказано въ № 54. Лимонная цедра можетъ продержаться 2—3 года.

№ 57. Сухое варенье.

Сваренныя вишни съ косточками, венгерскую сливу, приготовленную безъ миндаля, зеленыя сливы, зеленый крыжовникъ, груши, малину и землянику, маленькія яблочки и нарѣзанный маленькими кусочками ананасъ вынимаютъ изъ сиропа, укладываютъ на сито и, давъ стечь всему соку, валяютъ плоды въ мелкомъ сахарномъ пескѣ, складываютъ на блюдо и ставятъ въ прохладное, хорошо вентилируемое мѣсто, чтобы просохли. Какъ только они высохнутъ сверху, ихъ перекладываютъ на другое блюдо, нижней сырой стороной кверху, посыпаютъ сахаромъ и снова сушатъ. Такимъ же образомъ можно приготовить абрикосы и персики. Плоды должны быть только полумягкими. Хранить ихъ надо въ герметически закрытой стеклянной банкѣ. Такое сухое варенье подается, какъ лакомство.

№ 58. Сушеные абрикосы.

Абрикосы варятъ въ водѣ нѣсколько минутъ, сливаютъ воду и перекладываютъ въ жидкій сахарный сиропъ, въ которомъ варятъ $^1/_2$ часа. Вынувъ изъ сиропа, раскладываютъ на блюдѣ и ставятъ на 24 часа въ холодное мѣсто. Потомъ откидываютъ на рѣшето и, давъ стечь соку, сдавливаютъ

плоды, чтобы были полуплоскими, для чего и накладываютъ на нихъ тонкую дощечку съ небольшимъ гнетомъ; густо обсыпавъ сахаромъ, сушатъ на блюдѣ въ умѣренно-теплой печкѣ.

Абрикосы можно сушить еще слѣдующимъ образомъ: очищенные отъ косточекъ абрикосы кладутъ на 20 мин. въ холодную воду, чтобы они сдѣлались слегка мягкими и точно такъ же, какъ было сказано выше, варятъ $^1/_2$ часа въ сахарномъ сиропѣ. Вынувъ изъ сиропа, раскладываютъ рядами на блюдо и ставятъ на 24 часа въ холодное мѣсто. Затѣмъ валяютъ въ сахарномъ пескѣ и на блюдѣ ставятъ сушить въ умѣренно-теплую печь, переворачивая ихъ до тѣхъ поръ, пока совершенно не высохнутъ. Хранятъ въ стеклянныхъ банкахъ въ холодномъ сухомъ помѣщеніи.

№ 59. Обсахаренные плоды (*для конфектъ*).

Сюда могутъ быть употреблены всѣ плоды, сваренные въ сахарномъ сиропѣ. Выбранные изъ сиропа цѣльные плоды кладутъ на сито, чтобы стекъ весь сокъ. Особенно пригодны для такихъ фруктовыхъ конфектъ: садовая земляника, малина, вишня, зеленыя сливы, крыжовникъ, ананасъ, нарѣзанный маленькими кусочками, яблоки, выколотыя въ видѣ крыжовника, персики, груши, абрикосы и т. п. Приготовляютъ слѣдующую глазурь. Деревянной ложкой мѣшаютъ въ одну сторону на бѣломъ блюдѣ 2 свѣжіе бѣлка съ $^1/_2$ ф. сахарной пудры до тѣхъ поръ, пока не получится бѣлая, густая, пѣнистая масса, въ которую прибавляютъ 1 чайную ложку мараскина, ямайскаго рому или коньяку, стертую съ $^1/_4$ лимона цедру, или 2 куска сахару, отертыхъ о лимонъ и мелко истолченныхъ. Между тѣмъ нужно приготовить тонкихъ деревянныхъ спичекъ въ палецъ длиною. Такую спичку втыкаютъ въ одинъ изъ плодовъ, обмакиваютъ его въ глазурь, поворачиваютъ, даютъ стечь излишней глазури и втыкаютъ въ опрокинутое рѣшето. Спички втыкаютъ въ рѣшето такимъ образомъ, чтобы плоды не касались другъ друга. Рѣшето съ плодами ставятъ сушиться въ умѣренно теплую печку. Вынувъ спички, готовые фрукты кладутъ горкой въ хрустальную вазу, украшенную по краю мелкими виноградными листьями. Это самое лучшее укра-

апенiе. Такое элегантное блюдо подають въ видѣ дессерта на большихъ обѣдахъ.

Также можно взять абрикосы, приготовленные по второму рецепту № 58, или корольки апельсины и мандарины, которые должны быть совершенно очищены отъ красной и бѣлой кожицы и раздѣлены на дольки.

№ 60. Глазурованные въ сахарѣ различные сырые плоды.

Въ широкомъ блюдѣ какъ можно лучше взбиваютъ вилкой 2 бѣлка, а на другомъ широкомъ блюдѣ разсыпаютъ 1/4 ф. сахарной пудры. Берутъ различные сырые спѣлые плоды, какъ-то: абрикосы и персики (съ которыхъ серебрянымъ ножомъ тонко срѣзаютъ кожицу), вишни съ коротко-обрѣзанными стебельками, спѣлую твердую малину, крупную спѣлую красную и черную смородину, спѣлую, но не мягкую землянику, и крупную спѣлую темно-красную клюкву. Плоды кладутъ въ блюдо съ бѣлкомъ, не болѣе 1/4 ф. заразъ, и встряхиваютъ блюдо такимъ образомъ, чтобы плоды совершенно покрылись бѣлкомъ. Затѣмъ осторожно вынимаютъ ихъ вилкой, даютъ стечь излишку бѣлка, кладутъ на блюдо съ сахарной пудрой, и встряхиваютъ до тѣхъ поръ, пока плоды густо покроются сахаромъ. Ягоды вынимаютъ вилкой (ни въ какомъ случаѣ не вкалывая ее въ нихъ) и кладутъ на чистое рѣшето такъ, чтобы не касались другъ друга. Рѣшето ставятъ въ теплое мѣсто, чтобы просохли. Затѣмъ плоды вторично обмакиваютъ въ бѣлокъ и сахаръ, который долженъ покрыть ихъ густо. Въ такомъ родѣ приготовленные плоды можно хранить всего только 2—3 дня.

Клюква же, приготовленная такимъ образомъ можетъ сохраняться въ сухомъ мѣстѣ мѣсяцами.

№ 61. Лимонадный порошокъ.

1 ф. мелкаго сахару и 3—5 кусковъ сахару, отертаго о лимонъ, кладутъ въ тазъ, вливаютъ сокъ изъ одного лимона, даютъ разстаять, а затѣмъ сушатъ на бумагѣ. Сахаръ встряхиваютъ и всыпаютъ для храненiя въ маленькiя стеклянныя банки.

Мармеладъ, фруктовые экстракты, вина и напитки, лимонады и квасы.

№ 1. Земляничный мармеладъ.

Въ сухую погоду сбираютъ спѣлую, сочную лѣсную землянику и, перебравъ, приготовляютъ въ тотъ же день. Очищенныя отъ стеблей ягоды разминаютъ деревянной ложкой и полученную массу протираютъ серебряной ложкой сквозь самое частое сито. Сѣмячки, оставшіяся на ситѣ, не годятся къ употребленію. Полученный мармеладъ размѣшиваютъ какъ можно лучше съ истолченнымъ рафинадомъ (на 1 ф. мармелада берутъ $1^1/_2$ ф. сахару) и ставятъ на часъ въ холодное мѣсто, чтобы дать сахару растаять вполнѣ. Не слѣдуетъ жалѣть сахара. Приготовленный такимъ образомъ мармеладъ сохраняется очень хорошо; онъ можетъ отлично продержаться цѣлый годъ. Этотъ мармеладъ служитъ вкусной приправой для замороженныхъ кремовъ и для всѣхъ соусовъ. Мармеладъ накладываютъ ложкой въ хорошо вымытыя и высушенныя бутылки изъ-подъ сельтерской воды, закупориваютъ длинными пробками и, засмоливъ, хранятъ въ пескѣ въ сухомъ, провѣтриваемомъ погребѣ. На іюнь, іюль и августъ мѣсяцы бутылки съ мармеладомъ надо поставить въ ящикѣ на ледъ. Мармеладъ можно приготовить изъ лѣсной земляники пополамъ съ садовой, хотя приготовленный изъ одной лѣсной земляники гораздо ароматнѣе.

№ 2. Малиновый мармеладъ.

Самую спѣлую, сочную, хорошо вычищенную лѣсную или садовую малину (собранную въ сухую погоду) приготовляютъ совершенно такъ же, какъ землянику (№ 1) и употребляютъ

для той же цѣли. Лѣсная малина гораздо ароматнѣе. Изъ садовыхъ сортовъ надо предпочесть всѣмъ другимъ сортамъ—американскую, лиловато-розовую.

№ 3. Мармеладъ изъ черной смородины.

Обрѣзавъ стебли и цвѣты у очень крупной черной смородины, раздавливаютъ ягоды и приготовляютъ совершенно также какъ землянику (№ 1). Хранятъ такимъ же образомъ.

№ 4. Вишневый мармеладъ.

Самую спѣлую темно-красную или черную вишню очищаютъ отъ косточекъ, раздавливаютъ ягоды деревянной толкушкой и протираютъ сквозь сито. Далѣе поступаютъ какъ съ земляникой. Также можно взять 1 ф. мармелада и 1 ф. сахару, положить нѣсколько очищенныхъ вишневыхъ ядрышекъ и сварить до готовности, дочиста снимая пѣну, затѣмъ вылить въ широкогорлыя бутылки и спрятать. Сваренный мармеладъ можно поставить въ каменномъ горшкѣ на 8—10 ч. въ печь, послѣ чернаго хлѣба. Такой мармеладъ продержится, не портясь, два года.

№ 5. Мармеладъ изъ винограда.

Сорванный съ гроздей зеленый виноградъ (Рислингъ) кладутъ въ блюдо, раздавливаютъ деревянной ложкой, протираютъ сквозь волосяное сито и приготовляютъ слѣдующимъ образомъ: на 1 ф. сока берутъ 1 ф. сахару, варятъ на слабомъ огнѣ въ кастрюлѣ 3/4 ч., часто снимая пѣну. Въ сахарномъ сиропѣ (см. варенье № 40) варятъ кисловатыя, не очень крупныя, осеннія груши, предварительно вычистивъ ихъ, разрѣзавъ пополамъ и вырѣзавъ сердцевину. Какъ только груши сдѣлаются прозрачными, ихъ вынимаютъ изъ сиропа, перекладываютъ въ виноградный мармеладъ, варятъ вмѣстѣ еще 10—15 мин. и въ горячемъ видѣ выливаютъ въ стеклянную банку. Когда масса остынетъ, банку завязываютъ восковой бумагой.

№ 6. Мармеладъ изъ абрикосовъ или персиковъ.

Абрикосы или персики кладутъ на блюдо, обливаютъ кипящей водой и оставляютъ въ ней, пока не начнетъ сходить кожа, тогда сливаютъ воду. Раздавливаютъ очищенные

абрикосы деревянной ложкой, протираютъ сквозь сито и употребляютъ для различныхъ кремовъ и мороженаго. Этотъ мармеладъ нужно варить какъ и вишневый, прибавивъ небольшое количество лимонной цедры.

№ 7. Мармеладъ изъ ананаса.

О кожу большого ананаса отираютъ 3 куска сахару. Вычищенный ананасъ трутъ на теркѣ, кладутъ полученное пюре въ тазъ, всыпаютъ сахаръ (на каждый 1 ф. ананаснаго пюре берется 1 ф. сахару), прибавляютъ 3 куска сахару съ натертой ананасной цедрой и варятъ все вмѣстѣ на слабомъ огнѣ, дочиста снимая пѣну, пока не получится прозрачная масса, которой даютъ остыть. Выложивъ въ банки, завязываютъ восковой бумагой.

№ 8. Мармеладъ изъ померанцевъ и апельсиновъ.

6 тонкокожихъ апельсиновъ, 1 лимонъ и 4 горькихъ померанца варятъ 1/4 ч. въ большомъ количествѣ воды, мѣняютъ воду и продолжаютъ варить, пока плоды не сдѣлаются мягкими, тогда ихъ протираютъ сквозь частое волосяное сито. На 1 ф. мармелада берутъ 1 ф. сахару. Въ тазъ кладутъ сначала мармеладъ, а затѣмъ сахаръ и варятъ на слабомъ огнѣ, дочиста снимая пѣну, пока не получится прозрачная масса; хранятъ—какъ вишню.

Въ такомъ родѣ мармеладъ можно также приготовить изъ лимоновъ; ихъ варятъ въ продолженіе 2 ч., три раза мѣняя воду. На 1 ф. мармелада берутъ 1 1/4 ф. сахару.

№ 9. Яблочный мармеладъ.

Спѣлыя очищенныя антоновскія яблоки нарѣзаютъ тонкими ломтиками, кладутъ въ тазъ, вливаютъ воды (на 10 яблоковъ берется 1 ст. воды), прибавляютъ немного тонко-срѣзанной лимонной цедры или ванили, 1/4 бут. бѣлаго вина или 1 рюмку ямайскаго рому и, все время мѣшая, варятъ на слабомъ огнѣ въ густую массу. Какъ только будетъ готово, всыпаютъ сахаръ (на 1 ф. яблочныхъ ломтиковъ берутъ 1/2—3/4 ф. сахару) и все вмѣстѣ пропускаютъ сквозь волосяное сито. Такой мармеладъ употребляется для соусовъ и различныхъ кушаній.

№ 10. Плоды, заготовленные съ ромомъ, по французскому способу.

Въ муравленный горшокъ всыпаютъ 1 ф. крупной, посыпанной сахаромъ, земляники, 1 ф. малины, 1 ф. хорошаго зеленаго крыжовника, очищеннаго отъ цвѣта и стеблей, 1 ф. вишенъ, черныхъ сливъ, очищенныхъ грушъ, нарѣзанный кусками ананасъ, разрѣзанные посрединѣ абрикосы, персики и виноградъ; затѣмъ вливаютъ $^1/_2$ бут. ямайскаго рому и кладутъ такое количество сахара, которое равнялось бы общему вѣсу всѣхъ плодовъ. Горшокъ съ плодами ставятъ въ посуду съ кипящей водой и оставляютъ на $1^1/_2$ часа. Послѣ чего вливаютъ еще $^1/_4$ бут. рому и, какъ только остынетъ, завязываютъ горшокъ пергаментной бумагой и ставятъ въ погребъ. По прошествіи 2—3 недѣль сливаютъ сиропъ съ плодовъ, варятъ его 20 мин. и снимаютъ пѣну. Остывшій сиропъ выливаютъ обратно на фрукты. Такіе фрукты подаются какъ десертъ. Они должны плавать въ сиропѣ.

Земляника съ хересомъ по-англійски. Хорошо перебранную садовую землянику всыпаютъ въ широкогорлыя бутылки, пересыпая сахаромъ, взятымъ въ равномъ количествѣ по вѣсу ягодъ, затѣмъ заливаютъ хересомъ, ромомъ или вскипяченной малагой и, хорошо закупоривъ бутылки, хранятъ ихъ въ погребѣ. Такую землянику употребляютъ для десерта или для пунша.

№ 11. Земляничный экстрактъ для лимонада.

Самую спѣлую, свѣже собранную, сочную лѣсную землянику всыпаютъ въ большую стеклянную банку, пересыпая каждый рядъ мелкимъ сахаромъ (на 1 ф. ягодъ берется $1^1/_2$ ф. сахару). Верхній рядъ ягодъ густо засыпается сахаромъ. Банку завязываютъ восковой бумагой и, кромѣ того, еще пузыремъ и зарываютъ до половины въ песокъ въ хорошемъ погребѣ. Банку оставляютъ въ погребѣ на 6—8 недѣль. По прошествіи этого времени, снимаютъ шумовкой поднявшіяся вверхъ ягоды, сливаютъ чистый сокъ, кипятятъ его, снимаютъ пѣну и, остудивъ, разливаютъ въ сухія маленькія бѣлыя бутылки, которыя плотно закупориваютъ. Такой экстрактъ очень хорошъ для приготовленія лимонадовъ. Садовую землянику приготовляютъ

такимъ же образомъ, только на 1 ф. ягодъ берутъ $1^3/_4$ ф. сахару. Этотъ экстрактъ разбавляютъ по вкусу отварной холодной водой и подаютъ въ видѣ лимонада. Экстрактъ можно также прибавлять и въ сельтерскую воду.

№ 12. Малиновый экстрактъ для лимонада.

1 ф. самой спѣлой, свѣже-набранной, сочной, садовой малины очищаютъ отъ стебельковъ, всыпаютъ въ миску, пересыпаютъ $1^1/_2$ ф. мелко-истолченнаго сахару отъ головы и, накрывъ, ставятъ на ледъ на 48 час. Когда ягоды совершенно вберутъ въ себя сахаръ, часть ихъ высыпаютъ въ тазъ съ широкимъ дномъ, такъ чтобы онѣ плотно улеглись другъ около друга. Тазъ ставятъ на тепловатую плиту, гдѣ и оставляютъ до тѣхъ поръ, пока ягоды не сморщатся и не затвердѣютъ и изъ нихъ не вытечетъ весь сокъ, для чего понадобится 2—3 ч. времени. Сокъ пропускаютъ сквозь сито, разливаютъ въ сухія маленькія чистыя бутылочки, закупориваютъ длинными пробками, и, засмоливъ, ставятъ въ хорошій погребъ на храненіе. Такой сиропъ превосходенъ для лимонадовъ.

Можно приготовить этотъ экстрактъ болѣе простымъ способомъ. Раздавленную лѣсную малину кладутъ въ горшокъ, ставятъ на 3 дня въ холодное мѣсто, затѣмъ фильтруютъ, кладутъ одинаковое по вѣсу количество сахара и вливаютъ въ банку, которую ставятъ на 14 дней на солнце. Профильтровавъ еще разъ, разливаютъ въ бутылки, закупориваютъ и хранятъ въ погребѣ.

№ 13. Малиновый экстрактъ въ другомъ родѣ.

2 ф. спѣлой перебранной садовой или лѣсной малины кладутъ на сито рядами, пересыпая каждый рядъ сахаромъ (на 2 ф. малины берется $1^1/_2$ ф. сахару). Сито ставятъ на широкое бѣлое блюдо. Нижній и верхній рядъ должны быть изъ ягодъ. Блюдо съ ситомъ ставятъ въ умѣренно теплую печь, изъ которой незадолго передъ этимъ былъ вынутъ испеченный черный хлѣбъ, и оставляютъ на 10—12 ч. Послѣ чего ягоды на ситѣ обливаютъ нѣсколькими ложками вытекшаго сока и даютъ постоять еще нѣкоторое время въ печи. Сокъ сливаютъ въ миску и, остудивъ, разливаютъ въ маленькія бѣлыя буты-

лочки. Такимъ же образомъ приготовляется лимонадный экстрактъ изъ черной и красной смородины и вишни.

№ 14. Экстрактъ изъ смородины для лимонада.

Очищенную отъ вѣточекъ смородину всыпаютъ въ тазикъ и варятъ на слабомъ огнѣ до тѣхъ поръ, пока ягоды не поблекнутъ и не выпустятъ изъ себя всего сока. Помѣшавъ нѣсколько разъ, горячій сокъ выливаютъ въ старую ошпаренную салфетку, положенную въ сито, которое должно быть поставлено на миску. На каждый ст. сока берутъ $^3/_4$ ст. мелкаго сахару. Процѣженный чистый сокъ выливаютъ въ тазъ, кладутъ сахаръ и варятъ на слабомъ огнѣ, снимая пѣну, до тѣхъ поръ, пока онъ не сдѣлается совершенно прозрачнымъ и пѣна не будетъ болѣе появляться. Выливъ въ миску, сиропъ остуживаютъ, а затѣмъ разливаютъ въ маленькія бѣлыя бутылочки. Изъ процѣженнаго сока варятъ прозрачное желе (см. варенье).

№ 15. Экстрактъ изъ смородины въ другомъ родѣ.

Очищенную отъ стеблей смородину насыпаютъ какъ можно плотнѣе, почти до самаго верха, въ 2-хъ фунтовыя стеклянныя банки и, обернувъ ихъ сѣномъ, ставятъ другъ около дружки въ кастрюлю, въ которую наливаютъ столько холодной воды, чтобы она не доставала до краевъ банокъ на 3 пальца. Кастрюлю ставятъ на горячую плиту и оставляютъ до тѣхъ поръ, пока ягоды не поблекнутъ, не выпустятъ всего сока и не будутъ въ немъ плавать. Сокъ фильтруютъ, какъ указано въ предыдущемъ №, холоднымъ разливаютъ въ бутылки, хорошо закупориваютъ длинными пробками, снова завертываютъ въ сѣно и варятъ еще $^1/_2$ часа такимъ же образомъ, какъ было сказано выше. Когда бутылки остынутъ на половину, ихъ вынимаютъ изъ воды и, засмоливъ, ставятъ въ погребъ, гдѣ, не портясь, онѣ могутъ продержаться годами. Малину и землянику можно приготовить такимъ же образомъ.

Этотъ сокъ можно передъ тѣмъ какъ разлить къ бутылки, проварить еще съ сахаромъ; на 2 ст. сока берутъ 1 стак. сахару. Онъ идетъ какъ и предыдущій на приготовленіе лимонадовъ и соусовъ.

№ 16. Лимонный сокъ для лимонада.

Въ блюдо выжимаютъ сокъ изъ свѣжихъ лимоновъ. 1 бут. полученнаго сока фильтруютъ сквозь бѣлый фланелевый мѣшокъ. Въ сокъ кладутъ цедру съ одного лимона (срѣзанную такъ тонко, чтобы не было ни капли бѣлаго мяса), всыпаютъ 2 ф. сахару и въ муравленномъ горшкѣ ставятъ въ кастрюлю, наполненную до 3/4 водою. Кастрюлю ставятъ на огонь и оставляютъ 2—3 часа, снимая пѣну, а затѣмъ даютъ остыть. Лимонный сокъ разливаютъ (безъ цедры) въ маленькія бѣлыя бутылочки, закупориваютъ ихъ и хранятъ въ хорошомъ погребѣ, гдѣ онъ можетъ продержаться цѣлый годъ.

Другой способъ приготовленія.

3/4 бут. нефильтрованнаго лимоннаго сока вливаютъ въ 1 1/2 бутылочную стеклянную банку и кладутъ маленькіе кусочки рафинада до тѣхъ поръ, пока сокъ будетъ вбирать въ себя сахаръ, безъ остатка. Тогда прибавляютъ еще тонко срѣзанную съ 1/2 лимона цедру и, завязавъ банку пергаментной бумагой, ставятъ въ холодный погребъ. Этотъ сокъ можетъ продержаться годами. Употребляютъ его какъ вышеупомянутый.

Апельсинный сокъ приготовляютъ такимъ же образомъ. Берутъ 1/2 бут. выжатаго сока и, профильтровавъ, варятъ его съ 1 ф. сахару, снимая пѣну.

Лимонный экстрактъ для лимонада можно приготовить еще такимъ образомъ. Выжатый и профильтрованный сокъ выливаютъ въ банку, кладутъ большую чашку мелкихъ березовыхъ углей и даютъ простоять ночь, затѣмъ фильтруютъ сквозь шведскую бумагу, разливаютъ въ маленькія бутылочки, плотно закупориваютъ, смолятъ и ставятъ въ погребъ на храненіе.

№ 17. Прозрачный сокъ изъ яблоковъ, грушъ, или тѣхъ и другихъ вмѣстѣ.

Антоновскія яблоки натираютъ на теркѣ, складываютъ въ фланелевый мѣшокъ и вѣшаютъ надъ горшкомъ, чтобы стекъ сокъ. Черезъ 24 часа осторожно сливаютъ вытекшій прозрачный сокъ и варятъ, снимая пѣну; остудивъ, разливаютъ въ бутылки и хорошо закупориваютъ. Такой же сокъ можно приготовить изъ грушъ или взятыхъ вмѣстѣ яблоковъ и грушъ.

Его употребляютъ для различныхъ кушаній, а также и для лимонадовъ.

№ 18. Барбарисный сокъ въ бутылкахъ.

Хваченный морозомъ барбарисъ очищаютъ отъ стеблей, толкутъ, кладутъ въ тазъ, даютъ вскипѣть раза два и горячій выливаютъ въ полотняный остроконечный мѣшокъ, чтобы стекъ сокъ. Мѣшокъ вѣшаютъ на гвоздь (въ теплой кухнѣ) надъ блюдомъ. Вытекшій сокъ смѣшиваютъ съ сахаромъ (1 стак. сахару на 2 ст. сока) и даютъ вскипѣть нѣсколько разъ, снимая пѣну, затѣмъ выливаютъ въ миску, даютъ остыть, разливаютъ въ бутылки и крѣпко закупориваютъ.

№ 19. Малиновый сокъ въ бутылкѣ.

Деревянной ложкой разминаютъ самую спѣлую, красную, хорошо перебранную малину, ставятъ часа на два въ холодное мѣсто, а затѣмъ выкладываютъ въ остроконечный мѣшокъ, который вѣшаютъ на гвоздь, чтобы дать стечь соку въ подставленное блюдо. Вытекшій сокъ разливаютъ въ чистыя сухія бутылки и въ каждую бутыль всыпаютъ по 2 лож. толченаго рафинада. Бутыли ставятъ на солнце и оставляютъ до тѣхъ поръ, пока сокъ не сдѣлается совершенно чистымъ. Профильтровавъ сквозь фланелевый мѣшокъ, разливаютъ въ чистыя бутылки и хорошо закупориваютъ.

№ 20. Клюквенный экстрактъ.

Сбираютъ клюкву, хваченную морозомъ, и хранятъ въ очень холодномъ помѣщеніи. Въ морозный день въ 20—25° чисто обмываютъ ягоды, раздавливаютъ въ деревянной посудѣ деревяннымъ пестомъ и истолченную массу кладутъ въ винный боченокъ или въ какую либо другую, чисто вымытую и выпаренную деревянную посуду, въ которой должно быть продѣлано вблизи дна отверстіе (величиною въ грецкій орѣхъ) со втулкой. Посуда должна имѣть деревянную крышку. Посуду съ истолченной клюквой ставятъ на столъ, на открытомъ воздухѣ и оставляютъ на 3—4 недѣли на сильномъ морозѣ. По прошествіи этого времени замерзшую массу вносятъ въ теплую комнату и оставляютъ на 3—4 дня, чтобы растаяла. Тогда вы-

нимаютъ втулку и даютъ потихоньку стечь соку въ подставленное блюдо. Этотъ сокъ будетъ такъ же чистъ, какъ самое лучшее красное вино. Весь сокъ, вытекшій самъ собою, а не отъ встряхиванія или трогавія посуды, разливаютъ въ бутылки, закупориваютъ длинными пробками, смолятъ и сохраняютъ въ хорошемъ погребѣ въ пескѣ. Такой сокъ продержится не портясь 3 года. Его употребляютъ для лимонадовъ и соусовъ.

№ 21. Экстрактъ изъ крыжовника.

Сбираютъ разнаго сорта полузрѣлый, мелкій и крупный крыжовникъ, всыпаютъ его въ большой тазъ, наливаютъ холодной воды столько, чтобы ягоды были покрыты и, поставивъ на горячую плиту, оставляютъ до тѣхъ поръ, пока ягоды не закипятъ, начнутъ лопаться, сдѣлаются бѣлыми и выпустятъ изъ себя весь сокъ. На опрокинутое на бѣлое блюдо рѣшето, кладутъ салфетку и выливаютъ сокъ. Протекшій сквозь салфетку прозрачный сокъ варятъ въ чисто вычищенномъ тазу на слабомъ огнѣ, снимаютъ, какъ можно лучше пѣну и, давъ соку немного укипѣть, выливаютъ на блюдо. Тепловатый сокъ фильтруютъ въ бутылки и, когда совершенно остынетъ, закупориваютъ и смолятъ. Хранятъ въ погребѣ, гдѣ онъ можетъ хорошо продержаться 3 года.

№ 22. Яблочное вино.

Толкутъ хорошія антоновскія яблоки. Истолченную массу кладутъ въ остроконечный мѣшокъ, вѣшаютъ надъ блюдомъ и даютъ стечь соку. Въ вытекшій сокъ кладутъ 2 ломтя мягкой булки, намазанной дрожжами и ставятъ сокъ на 2—3 дня въ холодное мѣсто, пока не появятся сѣроватый блескъ и пузыри. Послѣ чего сокъ сцѣживаютъ въ боченокъ, крѣпко закупориваютъ и оставляютъ на цѣлый годъ въ погребѣ, а потомъ разливаютъ въ бутылки.

Примѣчаніе. Выливъ яблочный сокъ въ боченокъ, кладутъ 1 ст. яблочныхъ зернышекъ, а за 5 недѣль до разлива въ бутылки, кладутъ еще 1 лотъ наломаннаго маленькими кусочками рыбьяго клея.

№ 23. Шампанское изъ смородины по-англійски.

3 ф. красной и 2 ф. бѣлой смородины кладутъ въ мурав-

ленный горшокъ и заливаютъ горячимъ жидкимъ сиропомъ, приготовленнымъ изъ 3 ф. сахару и 9 бут. воды. Когда остынетъ кладутъ на 3 коп. дрожжей и, накрывъ, ставятъ на 2 дня въ холодное мѣсто. Затѣмъ прибавляютъ 1 лотъ мелко нарѣзаннаго рыбьяго клея и, накрывъ, даютъ стоять еще 8 дней. По прошествіи этого времени, сокъ сливаютъ въ бутылки, закупориваютъ длинными пробками, обвязываютъ проволокой и хранятъ въ лежачемъ положеніи. Всѣ такіе соки фильтруютъ сквозь шведскую бумагу, вложенную въ стеклянную воронку. Черезъ 6 недѣль напитокъ готовъ къ употребленію.

№ 24. Шипучій напитокъ.

20 бут. воды кипятятъ съ $1^1/_2$ ф. поджареннаго сахару; остудивъ, кладутъ 3 лота свѣжихъ пресованныхъ дрожжей, перемѣшиваютъ какъ можно лучше и, накрывъ, оставляютъ на ночь. На слѣдующее утро всыпаютъ 1 ф. крупнаго, свѣжаго, хорошо промытаго изюма и снова оставляютъ до слѣдующаго дня. Снявъ пѣну, выливаютъ въ чистый винный боченокъ; въ въ стаканъ сахарнаго сиропа накапываютъ 15 капель лимоннаго масла и также выливаютъ въ боченокъ, прибавляютъ еще сокъ изъ 5 лимоновъ, безъ зеренъ и 1 стак. очень крѣпкой профильтрованной хмѣлевой воды и, хорошо встряхнувъ, затыкаютъ боченокъ и оставляютъ на 8 дней въ покоѣ. По прошествіи этого времени жидкость разливаютъ въ шампанскія бутылки, закупориваютъ длинными пробками, обвязываютъ проволокой и даютъ еще полежать, до употребленія, 8—14 дней въ холодномъ мѣстѣ.

№ 25. Вино изъ изюма.

3 ф. чисто промытаго синяго изюму кладутъ въ каменный горшокъ. Затѣмъ кипятятъ въ кастрюлѣ 16 бут. воды съ 4 ф. сахару (отъ головы) и тонко срѣзанной съ 1 лимона цедрой. Выжавъ въ сиропъ (сквозь сито) сокъ изъ 5 лимоновъ, выливаютъ его горячимъ на изюмъ и, накрывъ горшокъ, ставятъ на 6 дней въ холодное мѣсто, и прибавляютъ черезъ 3 дня 1 лотъ очень мелко нарѣзаннаго рыбьяго клею, размоченнаго въ холодной водѣ. По прошествіи 6 дней вливаютъ $^1/_2$ бут. рому и даютъ

постоять еще два дня. Затѣмъ разливаютъ въ бутылки, хорошо закупориваютъ и выдерживаютъ въ погребѣ цѣлый мѣсяцъ; тогда вино можно уже пить.

№ 26. Инбирное вино.

На слабомъ огнѣ въ продолженіе 1 часа кипятятъ 27 бут. воды съ 6 ф. сахару и 10 лот. мелко истолченнаго ямайскаго инбиря. Снявъ дочиста пѣну, выливаютъ отваръ въ чистый, хорошо вымуравленный каменный горшокъ и на 24 ч. ставятъ въ холодное мѣсто. Въ винный боченокъ кладутъ 3 ф. свѣжаго, чисто вымытаго, крупнаго, нарѣзаннаго маленькими кусочками изюма, выливаютъ изъ каменнаго горшка отваръ, прибавляютъ 1 бут. хорошаго коньяку, 4 лимона (безъ зеренъ), нарѣзанныхъ маленькими кусками и 2 лота очень мелко нарѣзаннаго рыбьяго клею. Хорошо взболтавъ, ставятъ боченокъ на 14 дней въ холодное мѣсто. Послѣ чего процѣживаютъ жидкость въ шампанскія бутылки, закупориваютъ длинными пробками, обвязываютъ проволокой и кладутъ на 3 недѣли въ погребъ. По прошествіи этого времени напитокъ годится къ употребленію.

№ 27. Терновка.

Свѣже собранный тернъ всыпаютъ въ бочку и на каждый ф. ягодъ вливаютъ 1$^1/_2$ бут. кипящей воды и оставляютъ на 5 дней въ покоѣ. За это время надо помѣшать три раза. Потомъ кладутъ на каждыя 1$^1/_2$ бут. воды $^3/_4$ ф. сахару, а на каждыя 8 бут. воды вливаютъ по 1 бут. хорошаго коньяку и, хорошо заткнувъ бочку, ставятъ на 1 годъ въ погребъ. Для употребленія нужно профильтровать терновку. Вкусомъ терновка похожа на портвейнъ.

№ 28. Лимонное вино.

Цедру съ двухъ лимоновъ заливаютъ жидкимъ сиропомъ, свареннымъ изъ 8 бут. воды съ 3 ф. сахару; когда остынетъ, прибавляютъ сквозь сито сокъ изъ 10 лимоновъ, $^1/_2$ лота очень мелко нарѣзаннаго рыбьяго клею; затѣмъ кладутъ корочку хлѣба, намазанную дрожжами и, какъ только перестанетъ бродить, вынимаютъ лимонную цедру и сливаютъ жидкость въ

боченокъ. Хорошо закупоривъ ставятъ въ погребъ на 3 мѣсяца. По прошествіи этого времени жидкость фильтруютъ въ бутылки и, хорошо закупоривъ, хранятъ въ хорошемъ погребѣ. Черезъ 3—4 недѣли напитокъ будетъ превосходнаго качества.

№ 29. Земляничное вино.

10 ф. перебранной, очень спѣлой, раздавленной земляники кладутъ въ каменный горшокъ и ставятъ въ кастрюлю съ водой, которая должна доходить до $^3/_4$ высоты горшка. Воду кипятятъ до тѣхъ поръ, пока ягоды не выпустятъ изъ себя всего сока. Сокъ пропускаютъ сквозь фланелевый мѣшокъ и на каждыя $1^1/_2$ бут. соку кладутъ по $^1/_2$ ф. сахару, давъ постоять 3 дня, вливаютъ легкаго бѣлаго виноградного вина (считая на каждыя $1^1/_2$ бут. соку, по $^1/_4$ бут. вина). На каждыя 7 бут. этой жидкости кладутъ по $^1/_2$ лота очень мелко нарѣзаннаго мелкаго клея. Вино фильтруютъ въ бутылки, плотно закупориваютъ длинными пробками и хранятъ въ хорошемъ погребѣ. Черезъ нѣсколько недѣль оно будетъ годиться для питья.

№ 30. Вино изъ малины.

Сокъ приготовляется совершенно такъ же, какъ сказано въ предыдущемъ №. На $1^1/_2$ бут. сока кладутъ $^3/_4$ ф. сахару и $^1/_4$ бут. бѣлаго вина. Смѣсь ставятъ въ каменномъ горшкѣ на 3 дня въ холодное мѣсто, а затѣмъ разливаютъ въ бутылки (какъ въ предыдущемъ №).

№ 31. Вишневка.

Въ каменной ступкѣ толкутъ въ кашу 16 кружекъ спѣлой темно-красной обыкновенной вишни, вмѣстѣ съ косточками. Кружка вмѣстимостью должна равняться бутылкѣ. Истолченную массу кладутъ въ только что опорожненный боченокъ изъ подъ вина и вливаютъ такое количество отварной холодной воды, которое равнялось бы $^1/_2$ количества ягодной массы. Боченокъ ставятъ на 24 ч. въ холодное мѣсто, затѣмъ вливаютъ 1 бут. французской водки и ставятъ боченокъ на ледъ на 8 недѣль. По прошествіи этого времени соку даютъ вытечь помаленьку и, разливъ въ бутылки, хранятъ, какъ сказано выше.

№ 32. Медъ.

25 бут. воды кипятятъ съ 8 взбитыми бѣлками, 8 ф. хорошаго меда, 2 лот. мелкаго инбирнаго порошка и 3 лот. корицы. Эту смѣсь кипятятъ на слабомъ огнѣ цѣлый часъ, чисто снимая пѣну, выливаютъ въ большой хорошо вымуравленный горшокъ и даютъ остыть. Затѣмъ вливаютъ 3 лота дрожжей, размѣшанныхъ въ бутылкѣ хмѣлевой воды и даютъ смѣси постоять 2 дня, по прошествіи которыхъ переливаютъ въ чистый винный боченокъ, прибавляютъ 2 лота очень мелко нарѣзаннаго рыбьяго клея и, заткнувъ, ставятъ боченокъ на 3 мѣс. въ холодный погребъ. Въ концѣ 1-го и 2-го мѣс. взбалтываютъ боченокъ. Медъ фильтруютъ въ бутылки, крѣпко закупориваютъ и ставятъ въ холодный погребъ. Черезъ 8 дней онъ готовъ къ употребленію.

Примѣчаніе. Медъ гораздо вкуснѣе безъ пряностей.

№ 33. Малиновый лимонадъ.

Хорошо муравленный горшокъ наполняютъ до половины чисто перебранной красной лѣсной малиной, наливаютъ холодной воды, чтобы горшокъ былъ почти полонъ, ставятъ въ холодное мѣсто, гдѣ и оставляютъ до тѣхъ поръ, пока ягоды не побѣлѣютъ совершенно. Чистый сокъ осторожно сливаютъ, а осадокъ фильтруютъ сквозь фланелевый мѣшокъ, послѣ чего варятъ все вмѣстѣ въ тазикѣ, дочиста снимая пѣну. Когда сокъ остынетъ, въ него кладутъ намазанные дрожжами ломтики бѣлаго хлѣба (на каждыя 14 бут. сока берутъ по 1 ломтю хлѣба) и сахара по вкусу. Сокъ выставляютъ на 2—3 дня въ погребъ, пока не появится сѣроватый блескъ и пузырьки. Тогда фильтруютъ сокъ еще разъ сквозь фланелевый мѣшокъ, разливаютъ въ бутылки и кладутъ ихъ на разостланную поверхъ льда солому. Такой лимонадъ держится не очень долго. Жаркимъ лѣтомъ онъ представляетъ очень пріятный прохладительный напитокъ.

№ 34. Земляничный лимонадъ.

8 ф. перебранной красной лѣсной земляники всыпаютъ въ горшокъ и заливаютъ остуженнымъ сиропомъ, свареннымъ изъ 12 бут. воды и 5 ф. сахару отъ головы. Хорошо перемѣшавъ,

накрываютъ горшокъ и ставятъ на 8 дней на ледъ, гдѣ и мѣшаютъ массу каждый день. По прошествіи 8 дней жидкость фильтруютъ сквозь фланелевый мѣшокъ, прибавляютъ $^1/_2$ бут. французской водки или коньяку и выливаютъ въ маленькій винный боченокъ, только что освободившійся изъ подъ вина. Плотно закупоренный боченокъ ставятъ на 14 дней на ледъ и, наконецъ, фильтруютъ лимонадъ въ бутылки и плотно закупориваютъ. Эта эссенція идетъ для приготовленія сладкихъ суповъ и лимонадовъ.

№ 35. Лимонадъ.

1 бут. выжатаго свѣжаго лимоннаго сока, процѣженнаго сквозь сито, смѣшиваютъ со вскипяченной холодной водой, и сахаромъ по вкусу и кладутъ тонко срѣзанную кожицу съ 1 лимона. Потомъ прибавляютъ помазанный пивными дрожжами ломтикъ булки, въ толщину ножа и ставятъ на два дня въ холодное мѣсто, пока не появится сѣрый блескъ. Осторожно вынувъ хлѣбные ломтики, потихоньку примѣшиваютъ въ жидкость 2—3 взбитыхъ бѣлка, фильтруютъ сквозь мѣшокъ въ сухія бутылки, плотно закупориваютъ пробками, перевязываютъ ихъ и ставятъ на ледъ. Такимъ же образомъ можно приготовить лимонадъ изъ клюквы, мелкихъ яблоковъ (безъ сахара), вишни, черной смородины, малины и земляники.

№ 36. Лимонадъ изъ стеблей ревеня по-англійски.

Въ маѣ мѣсяцѣ срѣзаютъ около корня молодые сочные стебли ревеня, вмѣстѣ съ листьями. Листья удаляютъ прочь, а стебли чистятъ, рѣжутъ кусками въ $^1/_4$ дм. величиной и, взявъ ихъ 2—3 ф., кладутъ въ хорошо вымуравленный горшокъ, вливаютъ 14 бут. кипящей воды и, накрывъ, ставятъ на 10 дней въ холодное мѣсто. Потомъ прибавляютъ намазанный дрожжами ломоть булки въ $^1/_4$ дм. толщиной и 2 взбитыхъ бѣлка. Все это хорошо перемѣшиваютъ со стеблями и даютъ постоять 24 часа. По прошествіи этого времени фильтруютъ сквозь шведскую бумагу въ бутылки. Изъ бутылокъ жидкость выливаютъ въ чистый горшокъ, прибавляютъ по вкусу густого сахарнаго сиропа, въ которой было примѣшано на 10 коп. лимоннаго масла и готовый лимонадъ снова разливаютъ въ

бутылки, хорошо закупориваютъ и хранятъ въ холодномъ погребѣ; черезъ 3 недѣли онъ будетъ готовъ для питья.

№ 37. Квасъ изъ почекъ черной смородины.

Въ бочку кладутъ 6 лимоновъ, нарѣзанныхъ тонкими ломтиками и очищенныхъ отъ зеренъ, 1 ф. синяго изюма, 1 ф. коринки и вливаютъ 4 бут. кипящей воды, затѣмъ накрываютъ и оставляютъ въ покоѣ 24 часа, пока лимонные ломтики и изюмъ не всплывутъ наверхъ. Тогда вливаютъ 26 бут. холодной воды, кладутъ на 10 коп. прессованныхъ дрожжей и даютъ массѣ постоять еще 8—12 час., затѣмъ прибавляютъ 4 ф. сахару и, если желаютъ, то лимонной кислоты. Квасъ фильтруютъ сквозь шведскую бумагу въ бутылки, плотно закупориваютъ ихъ, обвязываютъ проволокой и кладутъ въ холодномъ мѣстѣ. Вмѣсто изюма и коринки можно положить сиропъ изъ почекъ черной смородины, отчего квасъ будетъ гораздо вкуснѣе. Квасъ будетъ годенъ для питья черезъ 2—3 недѣли.

№ 38. Хлѣбный квасъ.

Изъ 20—25 ф. замѣшанной кипяткомъ ржаной муки берутъ 10 ф. и размѣшиваютъ въ чистомъ горшкѣ съ 6 бут. кипящей воды. Замѣшанное тѣсто ставятъ тотчасъ-же послѣ хлѣбовъ въ печь и оставляютъ въ ней 6—7 час. Вынувъ изъ печи, тѣсту даютъ остыть и примѣшиваютъ къ нему 1 ф. закваски. Потомъ прибавляютъ еще 2 ф. муки и, посыпавъ сверху мукою, ставятъ въ теплое мѣсто, чтобы хорошо закисло и поднялось. Когда поднимется, кладутъ остальную муку и 3 ф. солода и, хорошо вымѣшавъ, даютъ подняться еще разъ. Изъ этого тѣста катаютъ маленькіе колобки и пекутъ ихъ 2 часа въ хорошо истопленной печи. Хлѣбъ долженъ подрумяниться, но не подгорѣть. Берутъ чистую кадку бутылокъ въ 40—55, кладутъ на дно деревянную крестовину, а на нее ошпаренную солому, которую въ свою очередь, покрываютъ чистымъ холстомъ. Изрѣзавъ холодные колобки маленькими кусками, кладутъ ихъ на холстъ въ кадку, заливаютъ 40 бут. крутого кипятку и, накрывъ, даютъ стоять 24 часа. По прошествіи этого времени вливаютъ $1^1/_2$ бут. вскипяченнаго крѣпкаго хмѣлевого раствора, кладутъ

свѣжихъ пивныхъ или на 10 коп. прессованныхъ дрожжей и тонко срѣзанную кожицу съ 2-хъ лимоновъ. Квасъ оставляютъ до тѣхъ поръ, пока онъ не закиснетъ. Открывъ кранъ спѣживаютъ чистый квасъ, прибавляютъ въ него сахарнаго сиропа, разливаютъ въ шампанскія бутылки, кладутъ въ каждую по 3—4 крупныя изюмины и, закупоривъ плотно, обвязываютъ проволокой или крѣпкой веревкой. Бутылки хранятъ на льду. Чѣмъ больше выстоится квасъ, тѣмъ онъ вкуснѣе. Квасъ употребляется не только какъ напитокъ, но и для холодныхъ суповъ.

№ 39. Квасъ изъ яблоковъ и грушъ.

Въ сентябрѣ мѣсяцѣ ставятъ въ погребѣ бочку изъ подъ вина, наполняютъ ее до половины кислыми или лѣсными яблоками и лѣсными грушами, или же сушеными яблоками. Въ бочку вливаютъ до края отварной холодной воды и, заткнувъ, оставляютъ стоять до апрѣля мѣсяца. Тогда сливаютъ квасъ въ чистую посуду, прибавляютъ сахара и, разливъ въ бутылки, оставляютъ стоять, пока не закиснетъ. Если его приготовили въ сентябрѣ, то онъ будетъ самымъ вкуснымъ въ апрѣлѣ, маѣ или іюнѣ. Когда вся жидкость будетъ слита изъ бочки, то въ нее можно налить воды съ сахаромъ. Квасъ можно приготовить изъ лѣсныхъ грушъ пополамъ съ терномъ, но только его нужно приготовлять съ кипящей водой. Этотъ квасъ можетъ быть употребленъ послѣ 6 недѣльнаго выстаиванія. По желанію, можно подсластить сахаромъ. Вкусомъ онъ похожъ на красное вино.

№ 40. Разливъ и храненіе вина.

Для различныхъ сортовъ винъ употребляютъ различныя бутылки, которыя должны быть чисто вымыты за 8 дней до разлива и храниться на полкахъ, высоко стоящихъ отъ земли, потому что поставленныя на землю бутылки легко пріобрѣтаютъ непріятный вкусъ, который затѣмъ передается вину. Необходимыя для закупориванія длинныя пробки, нужно дня за два до употребленія размочить въ кипящей водѣ. Вино разливаютъ въ бутылки сквозь чистую воронку и помощникъ долженъ тотчасъ-же закупорить и засмолить бутылки. Снабженныя над-

писями бутылки кладутъ на полки, пробками наружу. Погребъ для вина долженъ быть такихъ же качествъ какъ и для варенья, т. е. не слишкомъ холоднымъ и не слишкомъ теплымъ, сухимъ, легко провѣтриваемымъ и укрытымъ отъ солнца.

Указываю на простой способъ сдѣлать кислое вино годнымъ для питья.

Въ винную бочку съ прокислымъ виномъ кладутъ 5 ф., раскаленныхъ березовыхъ углей и оставляютъ въ такомъ видѣ 20 дней, взбалтывая бочку каждый день одинъ разъ. Затѣмъ вино сцѣживаютъ въ бутылки. Такимъ же образомъ поступаютъ со всякимъ ликеромъ или хорошей водкой, у которыхъ появился привкусъ; только въ водку и ликеръ надо всыпать не раскаленные, а холодные угли.

Смола для заливки пробокъ приготовляется изъ $^1/_2$ ф. воска, 1 ф. канифоли и $1^1/_4$ ф. сапожнаго вара. Сперва растапливаютъ воскъ, потомъ прибавляютъ смолу, а напослѣдокъ канифоль. Для фильтрованія употребляютъ шведскую бумагу.

№ 41. Чистый вишневый сокъ въ бутылкахъ.

Спѣлую, очищенную отъ стеблей и косточекъ вишню всыпаютъ въ тазъ и, безъ воды, ставятъ на слабый огонь, на которомъ оставляютъ до тѣхъ поръ, пока весь сокъ не вытечетъ изъ ягодъ. Сокъ фильтруютъ сквозь мѣшокъ, наливаютъ до краевъ въ сухія чистыя бутылки и оставляютъ не закупоренными. На дно большого котла кладутъ немного сѣна и ставятъ на него плотно другъ около друга обернутыя сѣномъ бутылки съ сокомъ. Затѣмъ осторожно вливаютъ холодной воды, чтобы въ бутылки не могло попасть ни капли и, разведя огонь подъ котломъ, варятъ до тѣхъ поръ, пока не будетъ болѣе появляться пѣны на бутылкахъ; поваривъ еще немного, обтираютъ съ бутылокъ пѣну, закупориваютъ какъ можно лучше, смолятъ и ставятъ на храненіе въ холодный сухой погребъ. Плоды, приготовленные какъ указано въ нижеслѣдующихъ №№, надо варить также обвертывая бутылки сѣномъ.

№ 42. Вишня въ бутылкахъ.

Темно-красную спѣлую вишню всыпаютъ (вычиствивъ или же вмѣстѣ съ косточками) въ винныя бутылки и заливаютъ

до самаго верха холоднымъ сахарнымъ сиропомъ, свареннымъ изъ 1 ф. сахару и $^1/_2$ бут. воды. Если вишни очищены отъ косточекъ, то можно положить нѣсколько вишневыхъ ядрышекъ. Можно также приготовить сиропъ изъ 1 ф. сахару и 1 бут. воды, хотя лучше взять на 1 ф. сахару только $^1/_2$ бут. воды, потому что тогда ягоды сберегаются гораздо лучше. Варить надо какъ указано въ предыдущемъ №, т. е. до тѣхъ поръ, пока не будетъ болѣе появляться пѣны. Надо все время доливать бутылки оставшимся сахарнымъ сиропомъ, такъ какъ онъ сильно выкипаетъ вмѣстѣ съ пѣной. Какъ только перестанетъ появляться пѣна, варятъ еще на слабомъ огнѣ $^1/_2$ часа, затѣмъ даютъ постоять 10 минутъ и закупориваютъ горячія бутылки длинными пробками, которыя никоимъ образомъ не должны касаться сока, а не то перелопаются бутылки. Засмоливъ, оставляютъ бутылки на кухнѣ, пока совершенно не остынутъ, а затѣмъ ставятъ въ погребъ.

Венгерскія сливы можно сварить такимъ же образомъ только ихъ надо наколоть иголкой и сложить въ широкогорлыя бутылки. Сиропъ для сливъ варятъ изъ 1 ф. сахару и $^1/_2$ бут. воды. Можно положить немного корицы въ бутылки.

Венгерскія сливы можно приготовить еще слѣдующимъ образомъ. Въ хорошо вымуравленный горшокъ кладутъ проколотыя сливы, заливаютъ приготовленнымъ сахарнымъ сиропомъ и ставятъ на 3 часа въ водяную баню; затѣмъ даютъ остыть и, завязавъ, ставятъ горшокъ на 6 дней на ледъ. Послѣ чего сливаютъ со сливъ сокъ, снова варятъ его $^1/_2$ часа и, остудивъ, выливаютъ обратно на сливы.

Англійскій способъ приготовленія сливъ. Сливы въ горшкѣ обильно пересыпаютъ толченымъ сахаромъ, кладутъ нѣсколько кусковъ корицы и сверху замазываютъ горшокъ ржанымъ тѣстомъ въ 3 дюйма толщиною. Сливы ставятъ въ печь тотчасъ же послѣ чернаго хлѣба и оставляютъ тамъ 4 часа. На зиму ставятъ въ погребъ на храненіе. Такимъ же способомъ приготовляютъ вишни.

№ 43. Простой способъ приготовленія вишни.

Вишню кладутъ въ бутылки, пересыпая щедро сахаромъ, п.

перевязываютъ веревкой закупоренныя бутылки. Тотчасъ же, какъ только вынутъ хлѣбъ изъ печи, кладутъ въ нее двѣ деревяшки и поперекъ ихъ укладываютъ бутылки, чтобы лежали на нѣкоторомъ разстояніи другъ отъ друга, и оставляютъ ихъ на 8—9 часовъ. Такимъ же образомъ можно приготовить венгерскую сливу, уложенную въ широкогорлыя бутылки.

№ 44. Сохраненіе вишни въ свѣжемъ видѣ.

Вишню срѣзаютъ послѣ того, какъ нѣсколько дней простояла сухая погода. Для срѣзанія вишенъ надѣваютъ на руки перчатки. На ягодахъ надо оставлять короткіе стебельки. Срѣзанныя вишни всыпаютъ въ сухія бутылки, плотно закупориваютъ, смолятъ и опускаютъ на длинной веревкѣ въ колодезь, гдѣ и хранятъ до употребленія.

№ 45. Незрѣлый крыжовникъ въ бутылкахъ.

Срѣзаютъ стебли и цвѣтъ у полузрѣлаго крыжовника, всыпаютъ въ бутылки и заливаютъ такимъ же сиропомъ, какъ въ № 42.

При болѣе простомъ приготовленіи, ихъ варятъ безъ сиропа, а вливаютъ въ бутылку кипящей воды и варятъ до тѣхъ поръ, подливая кипящую воду, пока не перестанетъ появляться пѣна.

№ 46. Черная смородина въ бутылкахъ.

Въ тазу, все время мѣшая и снимая пѣну, варятъ густой кисель изъ хорошо перебранныхъ ягодъ. Затѣмъ выливаютъ на блюдо, чтобы остылъ, выкладываютъ въ бутылки и сверху заливаютъ 1 лож. отстоявшагося масла, чтобы не дать доступа воздуху. Сверху завязываютъ взятой вдвойнѣ полотняной тряпкой и затѣмъ ставятъ въ погребѣ въ песокъ. Этотъ сокъ нужно варить какъ можно тщательнѣе, потому что онъ легко начинаетъ бродить. Вмѣсто тряпокъ можно завязать пергаментной бумагой.

№ 47. Малина въ бутылкахъ.

Въ тазу, на слабомъ огнѣ, варятъ свѣжесобранную темнокрасную малину до тѣхъ поръ, пока она не развалится и не побѣлѣетъ. Сокъ процѣживаютъ сквозь волосяное сито и ва-

рятъ его на слабомъ огнѣ, все время снимая пѣну. Когда пѣна перестанетъ появляться и сокъ сдѣлается чистымъ, въ него кладутъ малину и варятъ пока ягоды не станутъ прозрачными. Ягодамъ даютъ остыть и выливаютъ въ миску. Затѣмъ переливаютъ въ чистыя сухія бутылки и въ каждую бутылку вливаютъ по 1 полной ложкѣ растопленнаго воска и закупориваютъ. Такая малина особенно пригодна зимой для приготовленія фруктовыхъ суповъ и соусовъ.

Консервы изъ плодовъ и овощей.

№ 48. Жестянки для консервовъ.

Для консервныхъ жестянокъ нужно брать толстую бѣлую луженую жесть, потому что сквозь тонкую жесть проходитъ воздухъ и такимъ образомъ портитъ консервы. Спай долженъ быть одинаковаго цвѣта съ жестянкой. Если онъ синеватый, то это значитъ, что въ немъ слишкомъ много бѣлилъ, которыя очень вредны для здоровья. Крышка жестянки не должна быть слишкомъ мала, потому что тогда при паяніи легко можетъ попасть въ жестянку олово и этимъ испортить консервы. Паяльникъ не долженъ быть слишкомъ раскаленъ, потому что тогда сгоритъ олово. Для паяльной воды берутъ коллодій и спиртъ. Жестянки, запаянныя соляной кислотой, быстро ржавѣютъ. Для консервовъ, которые должны сохраняться болѣе долгое время, берутъ новыя жестянки, а въ старыхъ жестянкахъ сохраняютъ консервы, которые предназначены для скораго употребленія. Запаянныя жестянки съ консервами варятъ отъ 5—40 мин.; время будетъ указано въ каждомъ отдѣльномъ рецептѣ. Жестянки варятъ въ стоячемъ, а не въ лежачемъ положеніи. Фрукты и овощи лучше всего сохраняются въ закупоренныхъ жестянкахъ. Передъ тѣмъ какъ употребить жестянки въ дѣло, ихъ нужно выварить водою съ золой, затѣмъ вымыть и высушить.

№ 49. Консервы изъ абрикосовъ.

Берутъ лучшаго сорта полузрѣлые твердые плоды, въ которыхъ косточка уже начинаетъ отставать отъ мякоти. Если

плодъ будетъ слишкомъ спѣлый, то онъ будетъ желтымъ и волокнистымъ. Нужно выбирать собранные, а не упавшіе плоды, такъ какъ первые имѣютъ болѣе тонкій ароматъ; чистить плоды нужно роговымъ ножомъ, такъ какъ отъ стали они синѣютъ. Абрикосы прорѣзаютъ по серединѣ, вынимаютъ косточку и кладутъ надрѣзанной стороной книзу (иначе они займутъ слишкомъ много мѣста) въ новыя жестянки. Варятъ въ продолженіе $^1/_4$ часа хорошій сиропъ изъ $^1/_4$ бут. воды и 1 ф. сахару, дочиста снимаютъ пѣну, остуживаютъ и выливаютъ на лежащіе въ жестянкѣ абрикосы, не доливая на $^1/_2$ дм. до края, но все-таки, чтобы плоды были хорошо покрыты сиропомъ. Въ такомъ видѣ оставляютъ на $^1/_2$ часа; запаянныя жестянки кладутъ въ холодную воду, чтобы узнать хороша ли запайка; если плоха, то въ водѣ появятся пузыри, если же запайка удалась вполнѣ, то жестянки осторожно кладутъ въ котелъ съ кипящей водой и считаютъ время варки съ той минуты, когда вода снова начнетъ кипѣть. Большія жестянки кипятятъ 15, маленькія—7 мин. и напослѣдокъ кладутъ ихъ въ холодную воду, пока совершенно не остынутъ и, вытеревъ досуха, ставятъ на храненіе.

№ 50. Зеленыя сливы въ жестянкахъ.

Срываютъ выросшія, но еще полузрѣлыя зеленыя, твердыя сливы, у которыхъ косточка сидитъ свободно въ мякоти; совершенно спѣлыя не годятся. Чтобы кожа не полопалась, сливы надо сначала наколоть кругомъ тонкой, острой шпилькой, а затѣмъ уложить въ маленькія жестянки, не докладывая на $^1/_2$ дм. до края. Варятъ сахарный сиропъ изъ 1 ф. сахару и $^1/_4$ бут. воды, даютъ нѣсколько разъ вскипѣть и снимаютъ пѣну. Холодный сиропъ наливаютъ на сливы такъ, чтобы онѣ были совершенно покрыты. Черезъ $^1/_2$ часа банки запаиваютъ, а далѣе поступаютъ, какъ было указано въ № 49.

Сливы также можно варить въ длинногорлыхъ банкахъ изъ-подъ пикулей. Банки обвертываютъ сѣномъ, какъ указано въ № 42, варятъ 15 мин., закупориваютъ горячими, смолятъ и, когда совершенно остынутъ и обсохнутъ, ставятъ на храненіе въ холодный сухой погребъ.

№ 51. Персики въ жестянкахъ.

Роговымъ ножомъ осторожно чистятъ хорошiе, полузрѣлые персики, прорѣзаютъ ихъ по серединѣ, вынимаютъ косточку и укладываютъ плоды въ жестянки, совершенно такъ же, какъ и абрикосы, надрѣзанной стороной книзу; затѣмъ заливаютъ сахарнымъ сиропомъ, свареннымъ изъ 1 ф. сахару и $^1/_4$ бут. воды (такъ, чтобы плоды были покрыты сиропомъ), не доливая его на $^1/_2$ дм. до края жестянки. Запаявъ, жестянки варятъ въ водѣ. Полужестянки варятъ 8—9, большiя—16—18 мин. или немного болѣе. Далѣе поступаютъ, какъ было сказано въ приготовленiи абрикосовъ.

Персики, какъ и зеленыя сливы, можно варить въ бутылкахъ.

№ 52. Ананасъ въ жестянкахъ.

Спѣлый очищенный ананасъ разрѣзаютъ кусками въ 1 дм. величиною, укладываютъ въ новыя сухiя жестянки, пересыпая равнымъ по вѣсу плодовъ количествомъ мелкаго сахару. Запаявъ, варятъ какъ персики, только нѣсколько долѣе, а именно: большiя жестянки 30, маленькiя—12 мин.

Ананасныя дыни варятъ (какъ только онѣ поспѣютъ, но не перезрѣютъ) такъ же, какъ и персики, № 51, только въ сиропъ надо выжать сокъ изъ 2—3 лимоновъ. Дыню нарѣзаютъ четырехугольными кусками, укладываютъ въ жестянки и заливаютъ сахарнымъ сиропомъ.

№ 53. Груши въ жестянкахъ.

Выбираютъ хорошiя груши съ мягкой, не крупно-зернистою мякостью вокругъ сѣмянной коробочки. Лучше всего годятся осеннiя груши, хотя нельзя брать упавшiе плоды, потому что они съ пятнами. Груши чистятъ роговымъ ножомъ и тотчасъ же бросаютъ въ холодную воду. Между тѣмъ варятъ въ тазу слабый сахарный сиропъ, выжавъ въ него сокъ изъ одного лимона для того, чтобы груши оставались бѣлыми. Въ этотъ сиропъ кладутъ груши—мелкiя въ цѣльномъ видѣ, а крупныя разрѣзаютъ пополамъ и удаляютъ сердцевину. Проваривъ 4 минуты, даютъ остыть, выкладываютъ въ жестянки, не докладывая на $^1/_2$ дм. до края, и заливаютъ холоднымъ сахар-

нымъ сиропомъ, приготовленнымъ по рецепту № 49. Запаявъ, жестянки варятъ—большія 30 мин., а полужестянки—13 мин.

№ 54. Приготовленіе соленой воды для заливки овощей въ жестянкахъ.

Кипятятъ чистую колодезную воду, солятъ ее промытой и снова высушенной солью. Для бобовъ берутъ слабо посоленную, а для спаржи и гороха болѣе сильно посоленную воду, положивъ приблизительно столько соли, какъ въ крѣпкій мясной бульонъ. Какъ только вскипитъ вода, ее процѣживаютъ сквозь чистую салфетку и даютъ остыть.

№ 55. Спаржа въ жестянкахъ.

Лучше всего брать исполинскую спаржу, головки которой только что показались изъ земли и еще совершенно бѣлыя. Приготовлять спаржу необходимо въ тотъ же день, какъ только срѣзана. Чисто вымывъ, ее соскабливаютъ отъ головки до срѣзаннаго конца и разрѣзаютъ, смотря по величинѣ жестянки, въ которую кладутъ такимъ образомъ, чтобы спаржа не доставала на $^1/_2$ дм. до края. Срѣзанную спаржу моютъ въ чистой водѣ два раза. Какъ только въ широкой кастрюлѣ начнетъ кипѣть слабый соленый растворъ, опускаютъ въ него сито со спаржей, варятъ 4—5 мин. и, вынувъ, пробуютъ спаржу, гнется ли она. Если сгибается, то сито вмѣстѣ со спаржей кладутъ въ холодную воду, оставляютъ въ ней нѣкоторое время и, вынувъ, даютъ остыть. Спаржу уставляютъ въ чистую, хорошую, крѣпкую жестянку, плотно другъ около друга, головками кверху, и заливаютъ заранѣе приготовленнымъ соленымъ растворомъ, не доливая его на $^1/_4$ дм. до края, но чтобы спаржа была совершенно покрыта имъ. Давъ постоять $^1/_2$ часа, сливаютъ воду съ плавающими въ ней волокнами, наливаютъ свѣжаго разсола и запаиваютъ жестянки. Въ большомъ котлѣ кипятятъ воду, кладутъ жестянки, чтобы не касались одна другой, и варятъ, считая съ того времени, когда вода снова закипитъ—маленькія 15 мин., а большія 30 мин. Затѣмъ кладутъ ихъ въ холодную воду, чтобы остыли, и, вытеревъ насухо, хранятъ въ хорошемъ погребѣ.

№ 56. Зеленые бобы.

Совершенно такъ же, какъ спаржу, приготовляютъ фасоль, спаржевые бобы, масляные бобы, зеленые мясистые и высокорослые бобы. Выбравъ молодые бобы, отрѣзаютъ концы и сдергиваютъ волокна съ обѣихъ сторонъ. Болѣе старые бобы варятъ въ кипящей водѣ 10 мин. (вода должна совершенно покрывать ихъ), затѣмъ откладываютъ на тонкую салфетку и даютъ стечь водѣ, а потомъ заливаютъ соленой водой, какъ сказано въ № 54 и поступаютъ совершенно такъ же, какъ со спаржей.

№ 57. Горохъ въ жестянкахъ, по-нѣмецки.

Изъ различныхъ сортовъ гороха лучше всего брать для заготовки высокій капрскій, мелко зернистый зеленый Марро или мелко зернистый англійскій. Сбирая горохъ, нужно по возможности срывать стручья одинаковой величины и не брать перезрѣлаго или слишкомъ маленькаго гороха, потому что первый будетъ черезчуръ мучнистымъ, а второй безъ всякаго вкуса. Вышелушенный горохъ всыпаютъ въ сито и ставятъ его въ широкій котелъ съ кипящей водой. Поваривъ горохъ 5 мин., вынимаютъ вонъ, ставятъ въ холодную воду и даютъ остыть. Затѣмъ горохъ всыпаютъ въ чистыя жестянки и заливаютъ вскипяченной, остуженной соленой водой (№ 54), не доливая до края на 1/2 дм. Вода должна быть посолена, какъ крѣпкій бульонъ. Запаянныя жестянки кладутъ въ котелъ съ кипящей водой и варятъ, считая со времени, когда вода снова закипитъ, маленькія—15, а большія—30 мин.

№ 58. Горохъ по-русски.

Берутъ вышелушенный горохъ, упомянутый въ предыдущемъ №; стрючки также употребляютъ въ дѣло. Ихъ варятъ до тѣхъ поръ, пока вода не укипитъ на половину, тогда ее процѣживаютъ сначала сквозь сито, а затѣмъ, когда остынетъ, сквозь фланелевый мѣшокъ. На 1/2 бут. воды, изъ-подъ гороховой шелухи, кладутъ 1 дессертную ложку мелкаго сахару и 1 чайную лож. соли и, какъ только разсолъ остынетъ совершенно, выливаютъ на приготовленный, какъ сказано въ предыдущемъ №, сложенный въ жестянки горохъ. Черезъ 1/2 часа

послѣ заливки, запаиваютъ жестянки, а далѣе поступаютъ уже извѣстнымъ образомъ. Самый лучшій горохъ для заготовки, мелкій Марро съ зелеными зернами.

№ 59. Цвѣтная капуста въ жестянкахъ.

Такъ какъ цвѣтную капусту можно имѣть всю зиму свѣжей, то ее и не заготовляютъ въ большомъ количествѣ. Берутъ зрѣлые плотные кочны цвѣтной капусты (капуста съ распустившимися цвѣтами не годится), очищаютъ отъ зеленыхъ листьевъ и гусеницъ, коротко срѣзаютъ кочерыжку и кладутъ капусту въ холодную соленую воду. Въ кастрюлѣ кипятятъ слабый растворъ соленой воды, кладутъ капусту и, какъ только вода закипитъ, кипятятъ еще 5—8 мин.; вынувъ, кладутъ въ холодную воду и даютъ остыть. Послѣ чего, капусту кладутъ на чистое полотенце, чтобы обсохла, и укладываютъ цвѣтами наверхъ въ большія жестянки и заливаютъ остуженной соленой водой, не доливая на $^1/_2$ дм. до края. Маленькія жестянки не годятся для заготовленія цвѣтной капусты. Запаянныя жестянки варятъ 30 мин. Далѣе поступаютъ, какъ сказано въ приготовленіи гороха.

№ 60. Шампиньоны въ жестянкахъ.

Берутъ молодые шампиньоны, одинаковой величины, снимаютъ кожу, соскабливаютъ губчатую часть, срѣзаютъ ножку, 2 раза моютъ въ холодной водѣ и полную глубокую тарелку грибовъ тушатъ въ 1 ложкѣ масла, прибавивъ сокъ изъ одного лимона (безъ зеренъ). Тушить надо до тѣхъ поръ, пока изъ грибовъ не вытечетъ весь сокъ, хотя все таки не долѣе 8—12 м., иначе грибы могутъ затвердѣть, сдѣлаться черными и потерять свой первоначальный цвѣтъ. Грибы откладываютъ на сито, чтобы стекла вся жидкость, затѣмъ скидываютъ ихъ въ полужестянки, заливаютъ остуженной соленой водой и, запаявъ, варить 15 мин. Лѣтомъ жестянки надо хранить въ ледникѣ на верху.

№ 61. Шампиньоны въ собственномъ соку.

2 ф. вычищенныхъ шампиньоновъ кладутъ въ кастрюлю, всыпаютъ 1 лож. соли и, накрывъ, парятъ на слабомъ огнѣ

до тѣхъ поръ, пока они не станутъ плавать въ своемъ собственномъ соку. Когда остынутъ, выкладываютъ ихъ вмѣстѣ съ сокомъ въ полужестянки и, запаявъ, варятъ 20 мин. Такимъ же образомъ можно приготовить и бѣлые грибы.

№ 62. Горохъ и высокорослые бобы въ бутылкахъ.

Берутъ молодой зеленый, одинаковой величины, горохъ. капрскій или Марро; старый не годится, такъ какъ онъ не будетъ прѣть; горохъ нужно вышелушить въ тотъ же день, какъ собранъ, и насыпать въ чистыя, за два дня до употребленія высушенныя бутылки изъ-подъ шампанскаго. Бутылки закупориваютъ длинными, заранѣе размоченными пробками и плотно завязываютъ проволокой, чтобы пробки не вылѣзли вонъ при варкѣ. Горохъ варятъ ½ час., какъ вишню (№ 41), а затѣмъ засмаливаютъ бутылки и хранятъ въ холодномъ погребѣ. Такимъ же образомъ сохраняютъ молодные, зеленые, нашинкованные бобы.

№ 63. Соленые зеленые бобы.

Полувыросшіе мясистые зеленые бобы чистятъ, шинкуютъ наискось тонкими полосками и, сложивъ на блюдо, заливаютъ соленымъ растворомъ, въ которомъ оставляютъ на 5—6 час. Растворъ приготовляется изъ 1 чашки соли и 10 чаш. воды. Его приготовляютъ слѣдующимъ образомъ. Вскипятивъ 2 бут. воды, даютъ ей остыть и растворяютъ въ ней 1 ф. соли.— Послѣ того, какъ слита вода съ бобовъ, всыпаютъ ихъ въ сухія бутылки и заливаютъ такой же соленой водой, какъ и раньше. Вода должна быть нѣсколько выше бобовъ. Затѣмъ кладутъ еще нѣсколько листьевъ петрушки и хорошо закупоренныя бутылки хранятъ въ холодномъ погребѣ. Передъ употребленіемъ сливаютъ соленую воду, вытряхиваютъ изъ бутылки бобы, обильно заливаютъ ихъ холодой водой и отставляютъ на 4 часа въ сторону, а затѣмъ, сливъ воду, варятъ въ кипящей водѣ.

№ 64. Соленый горохъ въ бутылкахъ.

Молодой вышелушенный горохъ одинаковой величины приготовляютъ совершенно такъ же, какъ бобы въ № 63.

№ 65. Соленая спаржа.

За неимѣніемъ исполинской спаржи, которую слѣдуетъ предпочитать всѣмъ другимъ сортамъ, нужно изъ мелкихъ сортовъ повыбрать самые крупные стебли, чисто оскоблить ихъ ножомъ, срѣзать твердыя части, положить сначала въ рѣчную воду, а потомъ помочить 3 часа въ молокѣ, снова чисто обмыть холодной водой и дать вскипѣть нѣсколько разъ. Когда спаржа, разложенная на полотенцѣ, совершенно обсохнетъ, ее ставятъ головками кверху въ широкогорлыя бутылки и вливаютъ столько соленой воды (1/2 ст. соли растворяютъ въ 5 ст. вскипяченной и остуженной воды), чтобы она была на 1/4 дм. выше спаржи. Вливъ въ каждую бут. по хорошей лож. растопленнаго масла, плотно закупориваютъ ихъ и, засмоливъ, хранятъ въ хорошемъ погребѣ.

№ 66. Соленые бобы.

У свѣжесорванныхъ бобовъ, болѣе крупныхъ, нежели тѣ, которые берутся для жестянокъ, срѣзаютъ кончики и сдергиваютъ волокна, заливаютъ на блюдѣ кипящей водой, даютъ постоять 10 мин., всыпаютъ въ горшокъ, попеременно съ листьями петрушки и наливаютъ столько вскипяченной соленой воды, чтобы она стояла надъ бобами на 1 палецъ шир. Для разсола берутъ 1/2 ф. крупной соли на 3 бут. воды. Горшокъ покрываютъ полотномъ, кладутъ доску и гнетъ изъ камня и хранятъ въ хорошемъ погребѣ. Такъ какъ бобы легко портятся, то нужно соблюдать величайшую чистоту. Каждую субботу надо обмывать горшокъ, доску и камень, а также прополаскивать холстъ. Бобы можно всыпать въ чистый полотняный мѣшокъ и положить въ глиняную или деревянную посуду. Передъ употребленіемъ ихъ нужно намочить холодной водой.

№ 67. Соленый зеландскій шпинатъ.

Выдернувъ жилки изъ середины зеленыхъ листьевъ, чисто промываютъ ихъ холодной водой, заливаютъ разсоломъ, какъ въ № 66 и далѣе поступаютъ совершенно такъ же, какъ съ бобами. Передъ употребленіемъ листья вымачиваютъ въ холодной водѣ. Шпинатъ другихъ сортовъ можно солить такимъ же образомъ.

№ 68. Соленый щавель.

Очищенные листья обливаютъ на блюдѣ такимъ количествомъ воды, чтобы они были совершенно покрыты, и оставляютъ такъ на 10 м. Сливъ воду сквозь частое сито, кладутъ щавель въ бутылки, заливаютъ соленой водой, крѣпко закупориваютъ и хранятъ въ холодномъ погребѣ. Берутъ такую же соленую воду, какъ для гороха.

№ 69. Вареный щавель.

Листья щавеля бросаютъ въ кипящую воду, съ положенною въ нее горстью соли, даютъ разъ вскипѣть, откидываютъ на дурхшлагъ, сильно отжимаютъ воду и, протеревъ сквозь сито, кладутъ въ маленькія бутылки, которыя хорошо закупориваютъ, крѣпко перевязываютъ шнуркомъ и варятъ 20 мин., какъ сказано въ № 41.

№ 70. Соленые томаты.

Красные, крупные томаты заливаютъ въ глиняномъ горшкѣ такимъ количествомъ воды (1 ф. соли на 4 бут. воды), чтобы она была на ладонь выше овощей. Далѣе поступаютъ какъ со шпинатомъ. Томаты можно пересыпать листьями черной смородины. Посуду нужно держать въ такой же чистотѣ, какъ сказано въ № 66.

№ 71. Вареные томаты.

Крупные, красные, спѣлые томаты очищаютъ отъ стеблей, разламываютъ кусками, кладутъ въ чистый котелъ и на слабомъ огнѣ, часто помѣшивая, развариваютъ въ кисель. Когда совершенно остынутъ, протираютъ скозь волосяное сито. Полученное пюре снова варятъ въ кастрюлѣ, пока не загустѣетъ, и, выливъ на блюдо, даютъ остыть, разливаютъ по маленькимъ бутылочкамъ, закупориваютъ и хранятъ.

№ 72. Соленые огурцы.

Для соленія лучше всего годятся англійскіе полудлинные огурцы съ темно-зеленой кожей, потому что въ нихъ много мяса и мало сѣмянъ, отчего они дольше сохраняются твердыми и зелеными. За ними идутъ голландскіе и муромскіе огурцы. Лучше всего сбирать огурцы въ іюлѣ мѣс., въ прохладный

день, рано утромъ. Не слѣдуетъ брать огурцы съ темными пятнами и вообще съ какомъ-нибудь недостаткомъ, потому что они перепортять разсолъ и остальные огурцы. Самые лучшіе огурцы съ мелкими сѣменами; они остаются твердыми и держаться превосходно цѣлый годъ. Нужно обратить особое вниманіе на посуду, употребляемую для соленія, будетъ ли это маленькая бочка или боченокъ изъ-подъ вина. Уже до 8—14 дней до употребленія, ее нужно налить водою, которую и мѣнять ежедневно. Передъ соленіемъ нужно огурцы сначала обмыть холодной водой. Не задолго до солки, нужно дать вскипѣть нѣсколько разъ соленой водѣ, которая приготовляется изъ слѣдующей пропорціи: на 12 бут. воды берутъ 1 ф. крупной соли, горсть англ. перцу, лавровый листъ, перецъ и мускатный цвѣтъ. Когда эта смѣсь вскипитъ нѣсколько разъ, ее выливаютъ въ горшокъ и даютъ остыть. Кромѣ того нужно приготовить листья черной смородины, вишни и дуба, нѣсколько вычищенныхъ, нарѣзанныхъ маленькими кусками корней хрѣна и мелко изрѣзанные стебли зеленаго укропа. Все это перемѣшиваютъ между собой и насыпаютъ слоемъ въ чистую бочку; на слой листьевъ кладутъ рядъ огурцовъ, нѣсколько ломтиковъ хрѣна и снова насыпаютъ слой листьевъ въ 1 палецъ толщиною. Чтобы придать огурцамъ болѣе пріятный вкусъ и сохранить ихъ зеленый цвѣтъ, кладутъ еще горсть мелко нарѣзанныхъ листьевъ сельдерея. Огурцы и листья кладутъ попеременно, пока не наполнятъ бочки; верхній рядъ долженъ быть изъ листьевъ. Затѣмъ вливаютъ сквозь сито разсолъ такъ, чтобы онъ былъ на $^1/_4$ дм. выше огурцовъ. Бочку накрываютъ холстомъ, заколачиваютъ доской, продѣлавъ въ ней маленькое отверстіе, чтобы можно было подбавлять разсолу, постепенно вбираемаго листьями. Черезъ 4 дня отверстіе закрываютъ и бочку ставятъ въ погребъ, зарывъ на половину въ ледъ, гдѣ и оставляютъ до сентября мѣсяца. Такъ какъ огурцы не переносятъ мороза, то при наступленіи холодовъ, бочку переносятъ въ зимній погребъ. Такимъ образомъ приготовленные огурцы отлично продержатся цѣлый годъ. Можно приготовить огурцы еще такимъ образомъ: на третій день сливаютъ воду съ огурцовъ, кипятятъ снова, даютъ остыть и, прибавивъ $^1/_2$ бут.

спирту, выливаютъ обратно на огурцы. Для приданія пріятной кислоты, можно въ огурцы положить 10—12 яблоковъ или грушъ, нарѣзанныхъ ломтиками.

№ 73. Уксусные огурцы.

Приготовивъ огурцы, какъ сказано въ предыдущемъ №, ихъ точно также пересыпаютъ листьями, но только вмѣсто соленой воды заливаютъ уксусомъ. 4 бут. хорошаго уксуса кипятятъ съ 3 бут. воды и пряностями и выливаютъ на огурцы, чтобы они были обильно залиты разсоломъ. Пряности нужно брать въ умѣренномъ количествѣ, чтобы онѣ не могли перебить вкуса огурцовъ. Свершенно достаточно 8—10 лавровыхъ листьевъ и 1 стол. лож. англ. перца.

№ 74. Кислые огурцы съ яблоками.

Въ боченокъ насыпаютъ очень тонкій слой дубовыхъ листьевъ, кладутъ сухіе чистые огурцы, на нихъ нѣсколько кусковъ хрѣна, большое количество укропа и тонкіе ломтики кислыхъ яблоковъ; затѣмъ снова кладутъ дубовые листья въ такомъ количествѣ, чтобы они только что покрыли огурцы. Наполненный боченокъ заливаютъ уже извѣстнымъ образомъ соленой водой и ставятъ на храненіе. Въ огурцы можно еще положить листьевъ черной смородины. Чтобы сохранить огурцамъ зеленый цвѣтъ, ихъ нужно, передъ укладываніемъ въ боченокъ, облить кипящей водой, въ которой распущена горсть соли и дать въ ней полежать 10—15 мин., а затѣмъ тотчасъ же переложить въ холодную воду и, наконецъ, вытереть досуха. Кромѣ того, еще можно въ уложенные въ боченкахъ огурцы влить $^1/_4$ бут. спирта.

№ 75. Кислая капуста съ яблоками и грушами.

Съ большихъ бѣлыхъ плотныхъ кочней капусты, слегка хваченныхъ морозомъ, срѣзаютъ кочерыжки и твердые стебли.

Посуду, назначенную для заготовки, нужно за 8 дней поставить въ холодную воду и мѣнять ее ежедневно; затѣмъ хорошенько вычистить снаружи и внутри. На дно кадки кладутъ тонкій слой кислаго тѣста и чистые бѣлые капустные листья. Затѣмъ кладутъ рядъ шинкованной капусты, перемѣ-

шанной съ тминомъ, солью и горстью клюквы; капусту, предварительно, надо продержать въ другой посудѣ, пока не дастъ отъ себя сока; на рядъ капусты кладутъ 5—6 кислыхъ грушъ и 3—4 яблока, затѣмъ снова рядъ капусты въ ладонь вышиною, а на нее яблоки и накладываютъ такимъ образомъ до тѣхъ поръ, пока кадка не будетъ наполнена, не доходя до края на 4—5 дюймовъ. Капусту не надо утрамбовывать послѣ каждаго ряда, а только плотно прижать, чтобы не разсыпалась. Наполненную кадку покрываютъ чистыми бѣлыми капустными листами, накладываютъ кругъ, а на него гнетъ изъ камня. Нужно слѣдить за тѣмъ, чтобы капуста была обильно покрыта разсоломъ, потому что, если она будетъ сухою, то покраснѣетъ. Накрывъ кадочку бѣлымъ холстомъ, ставятъ на 3—4 дня въ теплую комнату, чтобы капуста закисла хорошенько. Если поставить сразу въ погребъ, то капуста не закиснетъ какъ слѣдуетъ. Передъ тѣмъ, какъ вынести кадку въ погребъ, нужно отлить изъ нея 2 бут. разсола и, вскипятивъ его съ 1 ф. сахару, холоднымъ вылить на капусту. Капусту покрываютъ уже не капустными листами, а чистой салфеткой, на которую накладываютъ кругъ и камень. Для употребленія, не слѣдуетъ брать капусту съ одного мѣста, чтобы не образовались ямки, въ которыхъ будетъ скопляться вода, отдѣлившаяся отъ остальной капусты (см. въ предисловіи о чисткѣ посуды для капусты).

№ 76. Рубленая капуста.

Срѣзаютъ оставшіеся на кочерыжкахъ листья и рубятъ ихъ очень мелко вмѣстѣ съ слабыми кочнами. Далѣе поступаютъ, какъ было сказано въ № 75. Такую капусту приготовляютъ безъ грушъ и сахара.

№ 77. Капуста для малороссійскаго борща.

Въ бочку кладутъ рядами взятые въ равномъ количествѣ, хорошо вымытые самые бѣлые кочны капусты, разрѣзанные пополамъ и очищенную, разрѣзанную въ длину, красную и сахарную свеклу и, какъ только бочка будетъ полна, вливаютъ столько холодной воды, чтобы все было хорошо покрыто. Затѣмъ накладываютъ кругъ съ гнетомъ изъ камня и ста-

вять въ погребъ, куда не доходитъ морозъ. Капуста должна закиснуть сама собою, для чего понадобится довольно продолжительное время. Эта капуста идетъ для приготовленія борща.

№ 78. Боровики.

У крупныхъ и мелкихъ грибовъ срѣзаютъ корешки и нижнюю мягкую губчатую часть шляпки; грибы нарѣзаютъ полосками и обмываютъ холодной водой; затѣмъ кладутъ ихъ безъ воды въ кастрюлю, слегка посыпаютъ солью, оставляютъ на слабомъ огнѣ до тѣхъ поръ, пока не начнутъ прѣть и продолжаютъ варить, часто помѣшивая, пока часть сока снова не всосется въ грибы. Послѣ чего ихъ укладываютъ въ муравленный горшокъ, накладываютъ доску съ камнемъ и ставятъ въ погребъ. Вмѣсто того, чтобы положить на грибы гнетъ изъ камня, ихъ можно залить на $^1/_4$ дм. кипящимъ говяжьимъ жиромъ и, какъ только жиръ застынетъ, завязать горшокъ и поставить въ погребъ.

№ 79. Сморчки.

Молодые хорошіе сморчки тушатъ, какъ предыдущіе грибы, въ холодномъ видѣ складываютъ въ жестянки, заливаютъ соусомъ, хорошо закупориваютъ и варятъ $^1/_2$ часа. Жестянки ставятъ въ ледникъ, иначе грибы могутъ прокиснуть.

№ 80. Арбузы по малороссійски.

Въ широкую деревянную кадку всыпаютъ слой бѣлаго промытаго песку, а на него въ небольшомъ разстояніи другъ отъ друга кладутъ рядъ арбузовъ и, засыпавъ снова пескомъ, заливаютъ соленой водой и ставятъ накрытую кадку въ не очень холодный погребъ. Въ случаѣ, если бы зимой арбузы сдѣлались полусухими, то ихъ снова заливаютъ разсоломъ. Разсолъ приготовляютъ изъ 10 бут. воды и 1 ф. соли. Арбузы также можно покрыть слоемъ глины въ $^1/_2$ дм. толщиною и, когда она засохнетъ, поставить въ холодный погребъ, гдѣ, однако, нельзя давать имъ мерзнуть. Ихъ также можно поставить на полки, на нѣкоторомъ разстояніи другъ отъ друга. Всѣми тремя способами арбузы превосходно сохраняются свѣжими до марта мѣсяца.

Запасы изъ фруктовъ, ягодъ и овощей.

№ 1. Грушевый салатъ съ виномъ и коньякомъ.

Серебрянымъ ножомъ чистятъ спѣлыя, сочныя, сорванныя прямо съ дерева, а не упавшія, кисловатыя груши и поливаютъ лимоннымъ сокомъ, чтобы остались бѣлаго цвѣта. Затѣмъ кладутъ ихъ (въ тазъ для варенья) въ кипящую воду и варятъ, пока не будутъ такими мягкими, чтобы можно было проколоть соломинкой. Вынувъ груши шумовкой, кладутъ на положенную на сито салфетку и, давъ хорошо стечь водѣ, вѣшаютъ. Послѣ чего ихъ варятъ на слабомъ огнѣ въ хорошемъ вскипяченномъ, очищенномъ отъ пѣны, сиропѣ; на 1 ф. грушъ берутъ $^3/_4$ ф. сахару и 1 ст. ренсковаго уксуса. Въ сиропъ кладутъ тонко срѣзанную цедру съ лимона, вливаютъ передъ тѣмъ, какъ только груши должны быть совершенно готовы, лучшаго коньяку, хересу или марсалы (считая на 6 ф. сахару—1 ст. вина) и все вмѣстѣ варятъ еще 10 мин. Готовыя прозрачныя груши складываютъ въ стеклянныя банки (никоимъ образомъ не слѣдуетъ класть въ глиняные горшки), заливаютъ сквозь сито сиропомъ и ставятъ въ погребъ.

№ 2. Маринованная тыква.

7—8 ф. молодую зеленую арбузо-дынную тыкву нарѣзаютъ полосами въ 1 дм. шириною и срѣзаютъ съ нихъ зеленую кожицу настолько глубоко, чтобы подъ ножомъ чувствовалась твердая мякоть. Полоски нарѣзаютъ кусками въ 1 дм. величиною и удаляютъ внутреннюю губчатую часть. Нарѣзанные куски складываютъ на блюдо и заливаютъ обыкновеннымъ уксусомъ такъ, чтобы они были совершенно по-

крыты. Въ такомъ видѣ ихъ ставятъ въ холодное мѣсто на 10—12 час. Тыкву откидываютъ на сито, даютъ стечь уксусу, а затѣмъ варятъ въ тазу, въ большомъ количествѣ воды, пока тыква не сдѣлается прозрачной; послѣ чего снова откидываютъ на рѣшето, чтобы стекла вода. Когда тыква совершенно обсохнетъ, ее нужно свѣшать. На 1 ф. тыквы берутъ 1 ф. сахару и 1/4 бут. ренсковаго уксуса. Сообразно этому приготовляютъ сиропъ, какъ сказано въ предыдущемъ № и также варятъ куски тыквы, только, когда они поварятся 1 часъ, надо положить еще кусокъ корицы, цедру съ 1/2 лимона и 3—4 гвоздики. Послѣ чего варятъ тыкву еще 2 часа, пока она не сдѣлается прозрачной, какъ янтарь. Такая тыква можетъ продержаться цѣлый годъ. Тыквенные куски требуютъ очень много уксуса.—Когда они будутъ почти готовыми, то на 8 ф. тыквы надо влить еще 1/4 бут. ямайскаго рому и варить съ нимъ 10 мин. Куски выкладываютъ по одиночкѣ въ стеклянную банку и заливаютъ сквозь сито уксусомъ. Далѣе поступаютъ совершенно, какъ въ предыдущемъ №. Вмѣсто тыквы можно взять перезрѣлую ананасную дыню, которая также превосходнаго вкуса.

№ 3. Маринованныя большiя желтыя сливы.

Полузрѣлыя желтыя сливы укладываютъ рядами на смазанную масломъ рѣшетку и поджариваютъ на самомъ слабомъ огнѣ, часто переворачивая, пока кожа не начнетъ отдѣляться. Между тѣмъ варятъ сахарный сиропъ. На 3 ф. сливъ берутъ 3 ф. сахару и 1 бут. реннскаго уксусу; кромѣ того кладутъ еще цедру со свѣжаго лимона и 2 куска корицы. Сиропъ варятъ, снимая пѣну, на слабомъ огнѣ до тѣхъ поръ, пока не начнутъ появляться пузырьки, тогда, вынувъ кожицу, выливаютъ его на блюдо. Очищенныя сливы кладутъ въ стеклянную банку и заливаютъ остывшимъ уксусомъ. Банки закрываютъ хорошо прилаженными круглыми дощечками, накладываютъ камень и, завязавъ восковой бумагой, ставятъ въ погребъ. Дня черезъ два надо посмотрѣть, не разжидился ли сиропъ; въ такомъ случаѣ его снова надо уварить до густоты. Переваривать сиропъ приходится три раза. Вмѣсто жаренія,

сливы можно на блюдѣ облить кипящей водой и, какъ только кожа начнетъ сходить, тотчасъ же слить воду, иначе плоды сдѣлаются слишкомъ мягкими. Въ сиропъ можно влить $^1/_4$ бут. марсалы или коньяку.

№ 4. Маринованныя венгерскія сливы съ краснымъ виномъ.

Чисто моютъ 6 ф. сливъ, прокалываютъ въ нѣсколькихъ мѣстахъ тонкой, острой деревянной шпилькой и, уложивъ въ каменный горшокъ, заливаютъ холоднымъ сахарнымъ сиропомъ, приготовленнымъ изъ 3 ф. сахару и $^3/_4$ бут. уксусу. На слѣдующій день сиропъ сливаютъ и снова кипятятъ, прибавивъ въ него 1 бут. хорошаго краснаго вина, кусокъ корицы, тонко срѣзанную желтую кожицу съ лимона и 4 гвоздики. Холоднымъ сиропомъ снова заливаютъ сливы. Въ банки кладутъ по маленькой дощечкѣ. На третій день сиропъ кипятятъ снова и холоднымъ выливаютъ на сливы. По другому способу наколотыя сливы складываютъ въ банку и заливаютъ холоднымъ сиропомъ, приготовленнымъ изъ 1 ф. сахару, $^1/_4$ бут. краснаго вина, $^1/_4$ бут. уксуса и гвоздики. На банку кладутъ маленькую дощечку. Если сиропъ сдѣлается жидкимъ, его сливаютъ и перевариваютъ. Въ уксусъ можно влить 1 рюмку рому.—Еще приготовляютъ такимъ образомъ. Берутъ крупную венгерскую сливу, накалываютъ ее деревянной палочкой, складываютъ въ большую банку и обильно заливаютъ уксусомъ. Накрывъ, банку ставятъ въ холодное мѣсто и оставляютъ на 24—30 час., чтобы плоды вобрали въ себя уксусъ. По прошествіи этого времени, уксусъ сливаютъ прочь. Кипятятъ, снимая пѣну, уксусъ съ сахаромъ (считая на 1 ф. сливъ $^1/_4$ бут. уксусу, $^3/_4$—1 ф. сахару), кускомъ корицы, съ 3 — 4 гвоздиками. Холоднымъ уксусомъ заливаютъ сливы такъ, чтобы онѣ были хорошо покрыты и, положивъ доску съ камнемъ, завязываютъ и ставятъ въ холодное мѣсто. Когда уксусъ разжидится, его нужно слить, снова вскипятить, снять пѣну и, остудивъ, вылить обратно на сливы. Можно положить на сливы нѣсколько кусочковъ хрѣна. Если уксусъ хорошо продержится и на немъ не будетъ плѣсени, то послѣ того, какъ изъ него выбрали всѣ сливы, въ него можно будетъ положить сушеныя

сливы. Черезъ 14 дней сливы пропитаются сокомъ и будутъ такъ же вкусны, какъ и свѣжія.

№ 5. Абрикосы.

$2^1/_2$ ф. абрикосовъ, очищенныхъ какъ желтыя сливы № 3, кладутъ въ сиропъ, сваренный на слабомъ огнѣ изъ $1^1/_2$ ф. сахару, 1 бут. реннскаго уксуса и цедрой съ 1 лимона. Положенныя въ сиропъ сливы надо поварить на слабомъ огнѣ $^1/_4$ часа, дочиста снять пѣну, вылить въ муравленный горшокъ и оставить до слѣдующаго дня. Тогда снова поварить въ тазу еще $^1/_2$ часа и, уложивъ въ стеклянныя банки, завязать пузыремъ и поставить въ погребъ. Если по прошествіи 8 дней сиропъ окажется жидкимъ, его нужно подварить уже извѣстнымъ образомъ. Во время варки можно влить еще $^1/_4$ бут. коньяку.

№ 6. Маринованныя вишня или обыкновенныя сливы.

Приготовляются, какъ желтая слива, только въ уксусъ надо положить кусочекъ корицы и 3—4 гвоздики, а въ остальномъ поступаютъ совершенно такъ же, какъ указано въ № 3.

№ 7. Вишни въ другомъ родѣ.

Крупныя спѣлыя вишни, очищенныя отъ косточекъ, заливаютъ въ мискѣ такимъ количествомъ уксуса, чтобы ягоды были совершенно покрыты, затѣмъ прибавляютъ еще $^1/_4$ бут. краснаго вина, нѣсколько гвоздикъ и на 12 час. ставятъ въ холодное мѣсто. Вишни откидываютъ на сито и, когда стечетъ весь уксусъ, вѣшаютъ обсохшія ягоды. На каждый фунтъ вишенъ берутъ по $^3/_4$ ф. сахару. Вишни укладываютъ въ банки, пересыпая каждый рядъ мелкимъ сахаромъ. Верхній рядъ долженъ быть изъ сахара. Черезъ нѣсколько дней сливаютъ распустившійся сахаръ и варятъ вмѣстѣ съ тѣмъ самымъ уксусомъ, въ которомъ были намочены вишни. Остудивъ, выливаютъ на ягоды.

№ 8. Маринованная смородина.

Перебранную, хорошую красную крупную смородину всыпаютъ въ банку и заливаютъ сахарнымъ сиропомъ, приготовленнымъ безъ пряностей. Банка должна быть насыпана до верху.

Ее завязываютъ восковой бумагой, а сверху пузыремъ. Далѣе поступаютъ уже извѣстнымъ образомъ.

№ 9. Маринованный виноградъ.

Перебираютъ мелкій синій виноградъ или зеленый Рислингъ и, прямо на вѣткахъ, кладутъ въ чистую сухую банку, заливаютъ густымъ холоднымъ сиропомъ, приготовленнымъ изъ $1^1/_2$ ф. сахару, $^1/_4$ бут. ренсковаго уксуса и небольшого количества лимонной корки. Завязавъ банку ставятъ въ погребъ. Виноградъ держится очень хорошо.

№ 10. Брусника для салата.

Перебранную, тщательно вымытую бруснику, кладутъ въ холодную воду, въ которой мягкія ягоды опустятся на дно, а крѣпкія будутъ плавать по верху. Крѣпкія ягоды выбираютъ на сито, а мягкія, сливъ воду, кладутъ въ тазъ и варятъ на слабомъ огнѣ, пока не полопаются, тогда высыпаютъ ихъ на сито, чтобы дать стечь соку. Вытекшій сокъ надо смѣрить и снова вылить въ тазъ; его варятъ съ сахаромъ и корицей, снимая пѣну. На $1^1/_4$ бут. сока берутъ $^1/_4$ ф. сахару. Когда сокъ вскипѣлъ нѣсколько разъ, его выливаютъ въ миску и даютъ остыть, а затѣмъ выливаютъ на всыпанныя въ муравленный горшокъ ягоды. Бруснику раскладываютъ въ банки, плотно завязываютъ пергаментной бумагой и ставятъ въ погребъ на 4—6 недѣль. Въ ягоды можно положить очищенныя яблоки и груши, которыя можно проварить въ сахарномъ сиропѣ. Этотъ салатъ будетъ готовъ къ употребленію только черезъ 4—6 недѣль.

№ 11. Брусника, печеная въ печи.

Перебранныя ягоды всыпаютъ въ сухое чистое блюдо, смазанное сиропомъ или медомъ, поливаютъ нѣсколькими ложками сиропа или меда и, накрывъ тарелкой, ставятъ въ печь тотчасъ же послѣ хлѣба. Черезъ 8—9 час. ягоды перекладываютъ въ муравленный горшокъ и хранятъ въ погребѣ. Въ ягоды можно положить нѣсколько очищенныхъ грушъ.

Другой способъ приготовленія. Берутъ 10 ф. перебранныхъ, чисто вымытыхъ ягодъ, всыпаютъ въ блюдо, обли-

ваютъ кипящей водой и оставляютъ, пока вода не остынетъ. Сливъ воду, снова заливаютъ кипяткомъ. Когда слита вторая вода и ягоды обсохнутъ, ихъ пересыпаютъ 2 фунт. сахару, кладутъ въ банки и оставляютъ на 2—3 дня. По прошествіи этого времени сокъ сливаютъ въ тазъ, прибавляютъ 1 ф. сахару, 1 бут. воды, даютъ вскипѣть нѣсколько разъ, снимаютъ пѣну и холоднымъ выливаютъ на ягоды. Хранятъ въ погребѣ, въ хорошо завязанныхъ банкахъ.

№ 12. Обыкновенная мелкая слива.

Спѣлую перебранную сливу всыпаютъ на блюдо попеременно съ сухимъ сахарнымъ пескомъ. Когда блюдо будетъ наполнено, его ставятъ на 9—10 час. въ печь. Печь должна быть закрыта заслонкой. Потомъ высыпаютъ сливы въ муравленный горшокъ, кладутъ нѣсколько кусковъ корицы, а далѣе поступаютъ уже извѣстнымъ образомъ.

№ 13. Маринованная цвѣтная капуста.

Выбираютъ самые лучшіе плотные кочни цвѣтной капусты, очищаютъ отъ всѣхъ зеленыхъ листьевъ, гусеницъ и стеблей, чисто моютъ холодной водой и даютъ вскипѣть нѣсколько разъ въ соленой водѣ. Вычищенную капусту надо тотчасъ же класть въ кипящую воду, чтобы она оставалась зеленой. Капусту откидываютъ на рѣшето, даютъ стечь водѣ, укладываютъ въ банки и, когда остынетъ, заливаютъ уксусомъ ($^3/_4$ бут. уксусу кипятятъ съ $^1/_4$ ф. сахару и небольшимъ количествомъ мускатнаго цвѣта). Въ банки кладутъ на капусту 7—8 тоненькихъ ломтиковъ хрѣна и, завязавъ, какъ слѣдуетъ, хранятъ въ хорошемъ погребѣ. Уксусъ можно приготовить безъ сахара.

№ 14. Простой салатъ изъ дыни.

Вычистивъ довольно спѣлую ананасную дыню, выбрасываютъ сердцевину, а мясо нарѣзаютъ кусками въ 1 дм. толщ. Куски складываютъ въ блюдо, заливаютъ сиропомъ, приготовленнымъ изъ $^1/_4$ бут. хорошаго ренскаго уксуса и $^3/_4$ ф. сахару и тонко срѣзанной лимонной цедры и ставятъ на ледъ. Черезъ нѣсколько дней сиропъ сливаютъ и снова кипятятъ и поступаютъ такимъ образомъ 3 раза. Въ такомъ же родѣ можно

приготовить нѣжную молодую тыкву, предварительно отваривъ ее въ водѣ съ уксусомъ. Дыню, такъ же какъ тыкву, можно отварить до половины мягкости въ водѣ съ уксусомъ.

№ 15. Маринованныя яблоки.

Хорошія антоновскія, не слишкомъ кислыя и не очень крупныя яблоки укладываютъ рядами въ муравленный горшокъ, поперемѣнно съ дубовыми листьями, корицей и лимонной кожицей. Нижній и верхній рядъ должны быть изъ листьевъ. Кипятятъ обыкновенный уксусъ съ сахаромъ и холоднымъ заливаютъ яблоки такъ, чтобы уксусъ былъ на 2 дм. выше плодовъ. На 1 бут. уксуса берутъ $^1/_2$ ф. сахару. Наложивъ маленькую дощечку съ камнемъ, чтобы листья не могли всплыть, горшокъ плотно завязываютъ пузыремъ.

№ 16. Маринованная венгерская слива по-французски.

Вытертыя свѣже сорванныя спѣлыя сливы, укладываютъ рядами въ винный боченокъ, умѣренно перекладывая каждый рядъ вишневыми и барбарисовыми листьями, прибавляютъ нѣсколько гвоздикъ и обильно заливаютъ уксусомъ, вскипяченнымъ съ сахаромъ (на 1 бут. уксусу берется $^1/_2$ ф. сахару). Эти сливы превосходны для салата.

№ 17. Mixed Pickles.

Берутъ одинаковое количество маленькой чисто промытой моркови въ $^1/_2$ пальца длиною, самаго маленькаго стручковаго гороха и маленькихъ зеленыхъ бобовъ въ стручкахъ. Морковь надо нарѣзать или наскоблить, а у гороховыхъ стручковъ обрѣзать концы. Всѣ эти овощи кладутъ въ кипящую соленую воду, даютъ вскипѣть нѣсколько разъ и откидываютъ на рѣшето, чтобы стекла вода. Затѣмъ кипятятъ уксусъ съ небольшой прибавкой соли и сахара и нѣсколькими зернами перца и, остудивъ, выливаютъ на сложенныя въ банку овощи. Въ банки кладутъ еще немного турецкаго перца и завязываютъ. Подавая на столъ, пикули кладутъ въ середину блюда, а вокругъ нихъ приготовленныя сливы (№ 16), цвѣтную капусту, мелкій лукъ, грибы, шарлотку, перечные огурчики, а также вишни съ дыней.

№ 18. Пикули въ другомъ родѣ.

Берутъ 10—20 мелкихъ борсдорфскихъ яблоковъ, столько же мелкихъ луковицъ, плотный маленькій, разрѣзанный на 4 части кочанъ бѣлой капусты, такимъ же образомъ разрѣзанный кочанъ красной капусты, маленькія кукурузныя шишки, маленькіе корни сельдерея, шарлотку, мелкую редиску, шампиньоны, мелкіе зеленые лѣсные орѣхи, маленькія донышки артишоковъ и маленькіе кусочки очищенной тыквы. Вымывъ отвариваютъ въ соленой водѣ, чтобы были полумягкими, а затѣмъ откидываютъ на рѣшето и оставляютъ на 2 часа, чтобы стекла вода. Къ совершенно остывшимъ овощамъ прибавляютъ еще мелкихъ огурчиковъ и незрѣлаго испанскаго перца, кладутъ все вмѣстѣ въ банку и заливаютъ холоднымъ крѣпкимъ уксусомъ, вскипяченнымъ съ 1 бут. бѣлаго вина, 10 зернами англійскаго перца, 3—4 лавровыми листами, 12 зерн. простого перца, солью и $^1/_8$ ф. сахару.

Также можно отварить въ соленой водѣ молоденькіе зеленые бобы, въ палецъ длиною; только для сохраненія ихъ зеленаго цвѣта надо въ воду положить $^1/_2$ чайн. лож. соды. Бобы заливаютъ вскипяченнымъ и остуженнымъ уксусомъ.

№ 19. Пикули по-американски.

Въ горшокъ кладутъ 8 ф. французскихъ сливъ, по стольку же вишенъ, абрикосовъ, ренклодовъ, персиковъ, маленькихъ яблоковъ, хорошо вычищенныхъ грушъ и 2 ф. полузрѣлой очищенной ананасной дыни (безъ сѣмячекъ), нарѣзанной четырехугольными кусками; прибавивъ нѣсколько кусковъ корицы, вливаютъ $^3/_4$ бут. рейнскаго уксуса и ставятъ горшокъ въ кастрюлю, наполненную до половины водою. Кастрюлю съ накрытымъ горшкомъ ставятъ на $1^1/_2$ часа въ не особенно горячую духовую печь, пока не вытечетъ сокъ изъ плодовъ. На слѣдующій день сливаютъ сокъ, даютъ ему хорошенько вскипѣть, перемѣшиваютъ съ 1 ф. сахару и $^1/_2$ бут. рома и холоднымъ заливаютъ плоды. Это надо повторить 6 разъ, черезъ каждые 2 дня. Такіе пикули могутъ продержаться нѣсколько лѣтъ.

№ 20. Маринованныя шарлотки и мелкій серебряный лукъ (рис. 60).

Шарлотки или мелкій лукъ чистятъ острымъ ножомъ какъ

можно осторожнѣе, чтобы не прорѣзать, и, сложивъ на блюдо, заливаютъ большимъ количествомъ крѣпкаго соленаго раствора и ставятъ на 24 часа въ холодное мѣсто. Сливъ соленую воду, перекладываютъ шарлотку въ хорошій муравленный горшокъ и заливаютъ такимъ количествомъ крѣпкаго уксуса, вскипяченнаго съ нѣсколькими зернами англійскаго и простого перца, чтобы лукъ былъ покрытъ совершенно. Когда остынетъ, горшокъ завязываютъ и хранятъ въ хорошемъ погребѣ. Такимъ образомъ приготовленныя шарлотки могутъ продержаться годами. Серебряный лукъ надо 2 раза залить горячимъ уксусомъ.

Рис. 60. Шарлотъ и испанскій чеснокъ.

№ 21. Испанскій лукъ.

Вычищенный молодой испанскій лукъ нарѣзаютъ ломтиками и кладутъ на 6 час. въ соленую воду. Сливъ воду, лукъ варятъ въ уксусѣ, прибавивъ 6—8 гвоздикъ и нѣсколько зеренъ перца, пока не сдѣлается прозрачнымъ; тогда выливаютъ на блюдо и плотно закрываютъ крышкой, чтобы лукъ не выдохся. Какъ только совершенно остынетъ, перекладываютъ въ банки, а далѣе поступаютъ, какъ уже извѣстно. Этотъ лукъ употребляютъ для салата и для кушаній. Обыкновенный молодой лукъ можно приготовить такимъ же образомъ.

№ 22. Маринованный индійскій крессъ.

Молодой, еще свѣтло-зеленый крессъ обливаютъ смѣсью изъ уксуса и воды (взятыхъ поровну), вскипяченной съ небольшимъ количествомъ соли; накрывъ, оставляютъ, пока не остынетъ, тогда сливаютъ этотъ уксусъ и наливаютъ остывшаго рейнскаго уксуса, вскипяченнаго съ нѣсколькими зернами англ. и простого перца. Крессъ укладываютъ въ банки и кладутъ сверху нѣсколько кусковъ хрѣна. Какъ только остынетъ, закупориваютъ банки большими пробками и хранятъ въ хорошемъ погребѣ.

№ 23. Маленькіе зеленые огурчики въ уксусѣ.

Самые маленькіе огурчики въ 1 дм. длиною кладутъ на

блюдо, заливаютъ крѣпкимъ соленымъ разсоломъ и оставляютъ на 24 часа. Затѣмъ сливаютъ воду, кладутъ огурцы на дуршлагъ, обливаютъ кипящей водой, въ которой распущена 1 чайная лож. очищенной соды. Это повторяютъ еще одинъ разъ, кладутъ огурцы на чистое полотенце и даютъ обсохнуть. Уложивъ въ банки, заливаютъ вскипяченнымъ остывшимъ уксусомъ, приготовленнымъ съ нѣсколькими зернами англ. и простого перца и, положивъ нѣсколько кусочковъ хрѣна, хорошо закупориваютъ. Огурцы должны быть своего натуральнаго зеленаго цвѣта.

№ 24. Огурцы по-англійски.

Крупные, спѣлые, бѣлые голландскіе огурцы разрѣзаютъ пополамъ, въ длину, вычищаютъ сѣмена, тонко срѣзаютъ кожу, а затѣмъ разрѣзаютъ поперекъ, кусками въ 1 дм. величиною. Уложивъ на блюдо, заливаютъ крѣпкимъ соленымъ разсоломъ и оставляютъ на 36 час. Сливъ соленую воду, наливаютъ ренсковаго уксуса, вскипяченнаго съ 20 зернами чернаго перца. Черезъ 3 дня уксусъ сливаютъ, снова кипятятъ и горячимъ выливаютъ на огурцы. Такъ поступаютъ до тѣхъ поръ, пока огурцы не сдѣлаются прозрачными; тогда завязываютъ банку приготовленнымъ пузыремъ.

№ 25. Огурцы по-англійски.

12 англійскихъ полудлинныхъ, очищенныхъ огурцовъ кладутъ на 2 дня въ крѣпкій соленый растворъ, еще на 2 дня въ свѣжую воду, а затѣмъ укладываютъ въ кастрюлю, дно которой должно быть выложено виноградными листьями, и, накрывъ виноградными листьями, обливаютъ кипящей водой. Остывшую воду сливаютъ прочь и снова заливаютъ огурцы кипящей водой. Такъ поступаютъ до тѣхъ поръ, пока огурцы не станутъ блестящаго зеленаго цвѣта. Тогда сливаютъ жидкость сквозь сито и, надрѣзавъ огурцы въ длину, ложкой выбираютъ середину, а вмѣсто нея кладутъ въ огурцы, мускатный цвѣтъ, бѣлый перецъ и мелко изрубленную лимонную цедру. Огурцы перевязываютъ и заливаютъ теплымъ сахарнымъ сиропомъ. Такимъ образомъ поступаютъ 4—5 разъ,

пока огурцы не станутъ прозрачными. Въ послѣдній разъ сахарный сиропъ кипятятъ вмѣстѣ съ выжатымъизъ 5 лимоновъ сокомъ и холоднымъ выливаютъ на огурцы.

№ 26. Боровики.

Самыя маленькія шляпки, одинаковой величины, посыпаютъ солью, даютъ постоять 1 часъ, кладутъ въ кипящую воду и даютъ вскипѣть нѣсколько разъ. Затѣмъ ихъ выбираютъ шумовкой на чистое полотенце и, когда онѣ будутъ почти сухими, выкладываютъ въ банки.

Крупные боровики тоже можно употребить въ дѣло, только съ нихъ нужно снять кожицу и срѣзать губчатую часть. Грибы нарѣзаютъ четырехугольными кусками и заливаютъ холоднымъ уксусомъ, который долженъ покипѣть 10 минутъ: съ солью, 10—12 зер. простого перца, англійск. перцемъ и 2—3 лавровыми листами. Уксусъ надо налить выше грибовъ на 1 дм. Сверху кладутъ 7—8 тонкихъ очищенныхъ ломтиковъ свѣжаго хрѣна, чтобы предохранить грибы отъ плѣсени. Маленькіе вышеописанные грибы надо также залить уксусомъ. Въ этомъ родѣ можно приготовить шампиньоны и мелкіе простые грибы.

№ 27. Маринованные бѣлые грибы.

Обрѣзаютъ корни у свѣжихъ бѣлыхъ грибовъ средней величины. Шляпки чисто обмываютъ холодною соленою водою, кладутъ въ соленую кипящую воду и варятъ до тѣхъ поръ, пока онѣ не опустятся на дно. Вынутые изъ воды грибы кладутъ губчатой стороною книзу на рѣшето, покрытое чистымъ полотенцемъ и оставляютъ на 2 часа. Потомъ кладутъ на блюдо, щедро заливаютъ кипящимъ уксусомъ и оставляютъ въ такомъ видѣ 24 часа. Послѣ чего откидываютъ на рѣшето, чтобы дать стечь уксусу. Обсохшіе грибы перекладываютъ въ банки и заливаютъ холоднымъ уксусомъ, заранѣе вскипяченнымъ съ 12 зернами англійскаго и 12 простого перца, 3 лавровыми листами и 3—4 гвоздиками; прибавивъ еще нѣсколько тонко нарѣзанныхъ кусочковъ очищеннаго хрѣна, хорошо завязываютъ банку.

Храненіе провизіи въ приготовленномъ и сыромъ видѣ.

Копченіе и соленіе мяса и рыбы. Сушка плодовъ и овощей и пр.

№ 1. Раздѣлка и солка большого быка.

Мясо откормленной скотины слѣдуетъ предпочитать мясу неоткормленной, потому что у перваго короткія, тонкія волокна, а у второго длинныя и грубыя, вслѣдствіе чего такое мясо менѣе питательно и удобоваримо.

Заколовъ скотину, снимаютъ чисто кожу и, проткнувъ длинной палкой заднія ноги, тушу вѣшаютъ и потрошатъ, послѣ чего хорошенько обмываютъ внутри и, вытеревъ насухо чистымъ полотенцемъ, оставляютъ висѣть 24 часа, чтобы дать стечь крови, какъ можно лучше. Такъ поступаютъ со всѣми заколотыми животными, тѣмъ болѣе что мясо никогда не употребляется раньше сутокъ послѣ убоя. У туши, снятой черезъ 24 часа, отрубаютъ шею и ноги до второго сустава; затѣмъ вырубаютъ т. наз. ростбифъ (находящійся между двумя лопатками), оставляя съ обѣихъ сторонъ ребра въ 3 дюйма длиною. Весь ростбифъ долженъ быть въ длину приблизительно около $^{3}/_{4}$ арш.—Изъ задней части вырубаютъ филей вмѣстѣ съ мякотью, это т. наз. англійскій ростбифъ, который представляетъ изъ себя самую нѣжную и сочную часть мяса. Съ противуположнаго края вырубаютъ тонкій филей. У назначеннаго къ употребленію куска мяса вырѣзаютъ жилы, жиръ, кожу и все излишнее мясо и даютъ еще полежать немного. Кто желаетъ можетъ еще вырѣзать острымъ ножемъ филейную вырѣзку, которая составляетъ у убойнаго скота, птицъ и рыбъ, самый сочный, нѣжный и лучшій кусокъ. Остатокъ быка разрубаютъ въ длину на 2 равныя части. Съ внутренной стороны

ростбифа вырубаютъ прилегающую къ нему вырѣзку; она употребляется для бифштекса. Грудину разрубаютъ на нѣсколько частей, а обѣ лопатки на 12—15 фунтовые куски. Красное сочное мясо ссѣка середки употребляется для котлетъ, тушенаго мяса и т. п. Ссѣкъ горбушка идетъ для бульона, а также въ солку. Превосходный бульонъ получается изъ огузка. Изъ грудины можно приготовить жаркое съ кислой капустой или сварить изъ нея щи или борщъ. Понятно, что и для жаркаго и для супа надо употреблять только свѣжее мясо.

Назначенную для солки мяса дубовую или березовую посуду, нельзя употреблять ни для чего другого. Передъ употребленіемъ ее надо ошпарить водою, вскипяченной съ можжевеловыми ягодами, вымыть какъ можно лучше, протереть солью и дать постоять 24 часа, а затѣмъ начисто прополоскать холодною водою какъ внутри, такъ и снаружи.

Послѣ употребленія надо чисто промыть водою съ содой и, высушивъ, спрятать. На дно назначенной для солки кадки насыпаютъ нѣсколько горстей соли и кладутъ куски мяса, плотно другъ около друга. Перемѣшиваютъ 1 лотъ можжевеловыхъ ягодъ, истолченныхъ въ порошокъ, съ такимъ же количествомъ бѣлаго и англійскаго перца и нѣсколькими горстями соли. Небольшимъ количествомъ этой смѣси посыпаютъ каждый рядъ мяса, пока кадка не будетъ полна. Сверху засыпаютъ мясо снова солью. Чтобы посолить мясо крупнаго быка приготовляютъ слѣдующій разсолъ. Въ большой, чистый котелъ вливаютъ 28—30 бут. воды и какъ только закипитъ ключомъ всыпаютъ крупной поваренной соли до тѣхъ поръ, пока соль не перестанетъ растворяться въ водѣ и не сядетъ на дно котла. Тогда вычерпываютъ воду въ деревянную кадку и, какъ только остынетъ, прибавляютъ 5 лотовъ очищенной селитры и 2 ф. мелкаго сахару, отъ котораго мясо дѣлается нѣжнѣе. Соленая вода должна быть приготовлена заранѣе и должна быть очень холодной въ то время, когда ее выливаютъ на мясо. Затѣмъ накладываютъ на мясо чистыя доски съ гнетомъ. Въ такомъ видѣ мясо продержится очень хорошо. Вода должна быть на 2 дм. выше мяса. Самая подходящая температура для храненія мяса—на точкѣ замерзанія.

Для копченія выбираютъ мягкіе куски, которые пролежали 3 недѣли въ разсолѣ. Мясо завертываютъ въ бумагу или рѣдкое полотно и вѣшаютъ въ трубу на 12—14 дней. Топить надо ольховыми дровами, дымъ которыхъ придаетъ пріятный вкусъ мясу. Такъ какъ солонину не коптятъ, то ее надо лѣтомъ держать на льду. Если солонина отъ долгаго лежанія сдѣлается бѣлесоватой, то ее нужно вынуть, вскипятить разсолъ, дочиста снять пѣну, остудить и дать отстояться. Бочку нужно вымыть, а куски мяса, прополоскавъ холодной водой, снова уложить въ бочку и залить холоднымъ разсоломъ, но только чтобы не попало ни капли отстоя.

№ 2. Раздѣлка большой свиньи.

Англійскимъ свиньямъ слѣдуетъ во всѣхъ отношеніяхъ предпочесть нашихъ крестьянскихъ свиней, которыя по строенію замѣтно отличаются отъ первыхъ. Ихъ плотное туловище, па короткихъ ногахъ, покрыто длиной бѣлой щетиной. Онѣ быстро откармливаются а отъ прибавки въ кормъ молока мясо ихъ дѣлается превосходнаго вкуса. Мясо у нихъ съ тонкими волокнами и жиръ не расплывается при употребленіи, какъ у англійскихъ свиней, поэтому для тонкой кухни только и годится жиръ отъ нашихъ свиней; кромѣ того копченая ветчина, приготовленная изъ нашей свиньи, держится лучше и дольше, нежели изъ англійской.

Хорошо вычищенную, выпотрошенную свинью вѣшаютъ въ холодномъ мѣстѣ на 24 часа. Деревянную посуду, назначенную для свиного мяса чистятъ совершенно такъ же, какъ указано въ № 1. Для соленія мяса болѣе пригодна соленая вода нежели сухая соль. Свинью, раздѣлываютъ на доскѣ. Прежде всего отдѣляютъ отъ туши голову и ноги; затѣмъ вырѣзаютъ грудину и вынимаютъ почечный жиръ вмѣстѣ съ почками. Свинью кладутъ на брюхо и во всю длину хребта срѣзаютъ сало въ три пальца шириною, не портя однако филейные куски, которые идутъ на приготовленіе жаркого и колбасъ. Затѣмъ переворачиваютъ снова на спину, вырубаютъ узкую хребтовую кость и отсѣкаютъ окорока. Такимъ же образомъ поступаютъ и съ переднею четвертью. Также отрѣзаютъ снизу покромки

идущія въ солку. Голову разрубаютъ пополамъ въ длину и моютъ какъ можно лучше. Половина головы идетъ на приготовленіе колбасъ. Хребтовое сало идетъ для соленія и копченія; его разрѣзаютъ на 3—4 части. Солятъ совершенно такъ же, какъ сказано въ № 1. Точно также на дно кадки насыпаютъ полную горсть соли, затѣмъ кладутъ мясо, натертое солью и простымъ, а кто любитъ и англійскимъ, перцемъ. Прежде всего укладываютъ кожей книзу окорока отъ заднихъ ногъ и сгибаютъ кость, чтобы придать окороку лучшій видъ; на нихъ кладутъ обѣ переднія лопатки и укладываютъ между ними хребтовое сало; далѣе кладутъ остальное мясо, назначенное для соленія и пересыпаютъ каждый рядъ солью, смѣшанной съ 4 лотами очищенной селитры. Пустыя мѣста заполняютъ кусками сала. Какъ только кадка будетъ наполнена, въ нее наливаютъ холодный разсолъ, приготовленный, какъ въ № 1. Затѣмъ накладываютъ чистую доску съ легкимъ гнетомъ, потому что тяжелый гнетъ выдавитъ сокъ изъ мяса. Посоленное мясо не должно мерзнуть, да и вообще съ нимъ нужно обращаться съ величайшей осторожностью. Черезъ 3 недѣли окорока нужно перевернуть, а черезъ 6—7 недѣль повѣсить коптить.

Самое лучшее брать 2-хъ годовалую свинью. Передъ тѣмъ какъ коптить окорока нужно сначало протереть сокомъ изъ томатовъ, а потомъ крупными пшеничными отрубями. Также поступаютъ съ кусками сала и вѣшаютъ на 2—3 недѣли въ дымъ. Для копченія лучше всего топить ольховыми дровами. Если нѣтъ ольховыхъ дровъ, то можно взять какія-либо другія дрова отъ лиственныхъ деревьевъ, только ни въ какомъ случаѣ не отъ хвойныхъ потому что у послѣднихъ черный горькій дымъ. Такимъ образомъ приготовляютъ ветчину для лѣтнихъ мѣсяцевъ. Передъ варкой ветчину можно положить на 24 часа въ молоко, взятое пополамъ съ водою. Самая лучшая столовая ветчина приготовляется изъ годовалой, хорошо откормленной свиньи. Окорока кладутъ на 2—3 недѣли въ разсолъ, который долженъ быть въ половину слабѣе вышеупомянутаго, но смѣшанъ съ тѣмъ же самымъ количествомъ селитры и сахара; вынувъ изъ разсола окорока вѣшаютъ на 5—6 дней въ дымъ. Передъ тѣмъ, какъ варить, ихъ точно

также можно помочить въ водѣ съ молокомъ. Нѣжное мясо молодой свиньи нельзя варить или жарить слишкомъ долго, потому что тогда оно развалиться.

Посоленные окорока нужно хранить въ хорошемъ погребѣ, въ который не можетъ проникнуть морозъ, потому что отъ мороза мясо закоченѣетъ и разсолъ не дойдетъ до кости, отчего при копченіи ветчина сдѣлается кислой и начнетъ гнить.

Лучше всего хранить копченые окорока въ сухой поваренной соли. Нужно просушить на листахъ, какъ можно лучше, 3 пуда соли и, когда она совершенно остынетъ, пересыпать въ большой ящикъ съ ножками и съ крышкой и поставить въ сухое холодное помѣщеніе. Помѣщеніе должно быть совершенно сухимъ, потому что соль легко вбираетъ въ себя влагу. На дно ящика всыпаютъ слой соли, вышиною въ 2 дм. и кладутъ ветчину кожей книзу, предварительно смазавъ мясную сторону коньякомъ, затѣмъ снова насыпаютъ слой соли въ 2 дм. толщиной и запираютъ ящикъ. Початую ветчину завертываютъ въ пергаментную бумагу, смоченную коньякомъ и также кладутъ въ ящикъ съ солью. Въ такомъ видѣ надрѣзъ не будетъ сохнуть. Такимъ же образомъ хорошо сохраняются гусиные полотки и колбасы.

№ 3. Вестфальская ветчина.

2 большихъ окорока кладутъ рядомъ въ кадку, кожей книзу. Затѣмъ кипятятъ 8 бут. чернаго легкаго пива съ 8 ф. соли, 5 лот. очищенной селитры и 2 ф. сахару. Когда разсолъ остынетъ совершенно, его выливаютъ на окорока, накрываютъ доской, кладутъ вмѣсто гнета маленькій камень, такъ чтобы пиво было поверхъ окороковъ и оставляютъ на 4 недѣли, переворачивая каждые 14 дней. По прошествіи этого времени, окорока вынимаютъ изъ пива и вѣшаютъ на 3 дня въ холодное, хорошо провѣтриваемое мѣсто, а затѣмъ коптятъ 4—5 недѣль. Передъ копченіемъ, ихъ можно обвалять во ржаныхъ отрубяхъ. Окорока нужно повѣсить въ трубѣ настолько высоко, чтобы къ нимъ доходилъ уже полуостывшій дымъ.

№ 4. Ветчина по-англійски.

2 большихъ окорока, сильно протираютъ крупнымъ бѣлымъ перцемъ, кладутъ въ кадку (какъ было сказано выше) и заливаютъ холоднымъ разсоломъ. Разсолъ приготовляютъ изъ 16 бут. воды, вскипяченныхъ съ 8 ф. крупной поваренной соли, 2 ф. поджареннаго сахару и 6 лот. очищенной селитры. Съ окороками поступаютъ, какъ было сказано выше, накладываютъ доску съ легкимъ гнетомъ и оставляютъ на 5 недѣль, переворачивая каждые 4 дня.

№ 5. Копченая ветчина по-французски.

Окорокъ натираютъ порошкомъ селитры, кладутъ въ кадку, выложенную тиміаномъ, истолченными можжевеловыми ягодами, лавровыми листьями и шалфеемъ, засыпаютъ сверху тѣми же самыми снадобьями и щедро заливаютъ крѣпкимъ разсоломъ (см. № 1). Прокопченный уже окорокъ натираютъ винными дрожжами и небольшимъ количествомъ уксуса и для лучшаго сохраненія вѣшаютъ въ холодное мѣсто. Такимъ образомъ можно поступать со всякими окороками.

№ 6. Маринованная ветчина по-французски.

Приготовляютъ смѣсь изъ 1$^1/_2$ бут. воды, такого же количества уксуса и краснаго вина, 4 шарлотокъ, 1 очищенной моркови, нарѣзанной ломтиками, 1 не слишкомъ крупнаго пастернака, 1 петрушки, небольшого количества эстрагона и тиміана, нѣсколькихъ зеренъ бѣлаго перца, нѣсколькихъ гвоздикъ, 1 ф. соли и нѣсколькихъ можжевеловыхъ ягодъ. Когда совершенно остынетъ, выливаютъ на ветчину и, поставивъ въ холодное мѣсто, оставляютъ въ этомъ маринадѣ 8 дней, часто переворачивая. Вынувъ изъ маринада ветчину вытираютъ насухо, посыпаютъ солью, завертываютъ въ густо смазанную масломъ бумагу и жарятъ на вертелѣ 3$^1/_2$ часа.

№ 7. Ветчина съ краснымъ виномъ по-нѣмецки.

2 окорока хорошо протираютъ смѣсью изъ 8 ф. соли, 3 лот. крупнаго бѣлаго перца, нѣсколькихъ гвоздикъ, 3 лот. селитры и $^1/_2$ ф. мелкаго сахару. Сложивъ окорока въ кадку,

оставляютъ на 3 дня. Класть нужно кожей книзу. По прошествіи этого времени заливаютъ большимъ количествомъ краснаго вина, въ которое положенъ пучокъ розмарина съ лавандой и ставятъ въ холодное мѣсто на 4—5 недѣль, переворачивая каждые 14 дней. Затѣмъ окорока обвертываютъ чистымъ сѣномъ и коптятъ 3—4 недѣли. Вынувъ изъ копченія мясную сторону протираютъ коньякомъ.

№ 8. Соленая баранина.

Для солки лучше всего годятся задняя и передняя четверть. Ихъ плотно укладываютъ кожей книзу въ чистую кадку, въ которую всыпана горсть соли, и на каждый рядъ также насыпаютъ по горсти соли. Затѣмъ заливаютъ холоднымъ разсоломъ, приготовленномъ изъ 1 ф. соли, $1^1/_2$ бут. воды и 1 ст. ложки селитры. Черезъ 8 дней солонина будетъ готова къ употребленію. Если продержать въ разсолѣ 14—18 дней, то баранину можно покоптить 5—6 дней въ слабомъ дыму. Но для копченія годится только задняя четверть. Чтобы придать баранинѣ лучшій вкусъ, нужно при солкѣ положить тонко срѣзанную цедру съ $^1/_2$ лимона, нѣсколько разрѣзанныхъ шарлотокъ и раздавленныхъ можжевеловыхъ ягодъ. — Телятину также можно завернуть въ холстъ, положить въ чистую посудину и залить вышеупомянутымъ разсоломъ, въ которомъ и оставить на 12—14 дней.

№ 9. Посоленные и копченые гуси.

У откормленныхъ, но не жирныхъ, гусей разрѣзаютъ во всю длину спинку до самой кости и осторожно снимаютъ съ остова мясо. Разрѣзанныхъ гусей укладываютъ въ посуду и заливаютъ холоднымъ, довольно слабымъ разсоломъ, всыпая въ воду, на каждые 6 гусей по 1 столовой ложки толченой селитры. Въ такомъ разсолѣ гуси лежатъ 3 дня, затѣмъ ихъ перевертываютъ и оставляютъ лежать еще 3 дня. Въ разсолъ, приготовленный изъ $1^1/_2$ бут. воды, $^3/_4$ ф. соли и 1 ложки сахару можно положить цедру съ $^1/_4$ лимона, 10—12 истолченныхъ зеренъ бѣлаго и такое же количество англійскаго перца. Вынувъ изъ разсола, мясо обмываютъ холодной водой,

вытираютъ насухо, свертываютъ въ длину, какъ можно крѣпче, завертываютъ въ тонкую бумагу, крѣпко перевязываютъ ниткой и вѣшаютъ на 5—6 дней въ дымъ.

Другой способъ приготовленія заключается въ томъ, что цѣлыхъ гусей заливаютъ соленой водой, вскипяченной съ цедрой съ 1/2 лимона, 10 зернами бѣлаго перцу, 3—6 лавровыми листами и 8 зернами англ. перца. Въ этомъ разсолѣ гуси лежатъ 8—12 дней. А затѣмъ ихъ варятъ до мягкости въ соленой водѣ. Гарнируютъ кислой капустой и картофелемъ и подаютъ съ хрѣновымъ соусомъ.

№ 10. Соленіе и копченіе рыбы.

У назначенныхъ для копченія большихъ рыбъ, какъ-то: сига, судака, окуней, угря, лаксфорели и др. не соскабливаютъ чешуи, а просто вычищаютъ самымъ тщательнымъ образомъ внутренность, взрѣзавъ для этого брюхо, но не повреждая печени, и обмываютъ холодной водой. Рыбъ раскладываютъ, въ длину, въ посудину и заливаютъ разсоломъ, приготовленнымъ изъ 1 1/4 бут. воды и 3/4 ф. соли, въ которомъ и оставляютъ, смотря по вѣсу рыбы болѣе короткое или долгое время, такъ напр. рыба въ 3—4 ф. должна пролежать въ разсолѣ 3 дня. Вынувъ изъ разсола, рыбу чисто моютъ, вытираютъ насухо, кладутъ на листъ, покрытый соломой и ставятъ въ печь, изъ которой только что вынутъ хлѣбъ; сверху накрываютъ соломой и, открывъ трубу, зажигаютъ лежащую на рыбѣ солому. Черезъ 1/2 часа рыбу поворачиваютъ на другую сторону, снова накрываютъ соломой и зажигаютъ ее; послѣ этого оставляютъ рыбу еще на 1/2 часа въ печи. Вынутую изъ печи рыбу очищаютъ отъ золы и сажи и хранятъ въ холодномъ мѣстѣ. Рыба, приготовленная такимъ образомъ, служитъ превосходною начинкой для пироговъ, а также годится и для жаренія. Кильки и ряпушку можно приготовить такимъ же образомъ.

№ 11. Соленая лососина.

Изъ темно чешуйчатой 12 ф. лососины, или лаксфорели съ краснымъ мясомъ, вырѣзаютъ средній кусокъ, потрошатъ и, обмывъ, кладутъ въ подходящее блюдо и заливаютъ соленой

водой. Для чего надо вскипятить 3 бут. воды съ 1½ ф. соли и ½ ф. сахару. Рыбу заливаютъ совершенно остывшей водой; покрываютъ свѣжими укропными листьями и, прикрывъ чистой доской, ставятъ на 8 дней на ледъ. Каждые 2 дня рыбу надо переворачивать. Черезъ 26 дней ее можно употреблять въ пищу.

№ 12. Копченый угорь.

Вычистивъ угря, какъ было уже сказано въ № 10, кладутъ на 3 дня въ разсолъ (см. № 10), а затѣмъ коптятъ дня два-три.

№ 13. Другой способъ копченія угря.

Вычищеннаго, какъ сказано въ № 10, угря кладутъ на блюдо и хорошо протираютъ смѣсью, приготовленной изъ ½ ф. соли и 2 лот. селитры, наливаютъ 1 бут. воды, въ которую можно положить нѣсколько листьевъ петрушки, шарлотокъ, ломтиковъ лимона и бѣлаго перца. Поставивъ въ холодное мѣсто, оставляютъ 4—5 дней, переворачивая ежедневно. Вынувъ изъ разсола, вытираютъ насухо и вкладываютъ въ хорошо вычищенную говяжью кишку и, завязавъ оба конца, вѣшаютъ на 5—6 дней въ легкій дымъ. Готоваго угря нарѣзаютъ ломтиками и употребляютъ для гарнира зеленаго гороха.

№ 14. Копченыя селедки.

Большія, свѣжія селедки вымачиваютъ въ холодной водѣ въ продолженіе 24 час., затѣмъ заливаютъ снятымъ холоднымъ молокомъ, чтобы были совершенно покрыты имъ и на 12 час. ставятъ въ холодное мѣсто, послѣ чего ихъ чисто моютъ, вытираютъ досуха и, обвязавъ вокругъ головы шнуркомъ, вѣшаютъ на нѣкоторомъ разстояніи другъ отъ друга на палку и коптятъ, только не слишкомъ сильно 2—3 дня.

№ 15. Копченыя кильки.

Свѣжія, чисто вымытыя кильки кладутъ на блюдо, заливаютъ полукрѣпкимъ соленымъ растворомъ и оставляютъ въ немъ 2 дня. Вынувъ, вытираютъ насухо и насаживаютъ по 15—20 шт. на палку, протыкая ее сквозь глаза. 5—6 такихъ палокъ вѣшаютъ надъ бочкой безъ дна, въ свою очередь

поставленной надъ ямой, въ которой положены щепы; щепкамъ не надо давать горѣть яркимъ пламенемъ. Разгорѣвшееся пламя надо тотчасъ-же тушить, бросивъ горсть земли. Сверху надо накрыть бочку толстымъ мѣшкомъ, чтобы дымъ не могъ улетучиться. Черезъ 3—4 часа рыба зарумянится и будетъ готова. Ее можно такъ же коптить, какъ и большую рыбу, въ печи, но только первый способъ предпочтительнѣе.

№ 16. Очистка масла для печеній.

4—6 ф. стараго желтаго масла кладутъ въ кастрюлю и на слабомъ огнѣ топятъ до тѣхъ поръ, пока всѣ молочныя части не поднимутся кверху. Снявъ дочиста всю пѣну, получатъ такое прозрачное масло, какъ самое лучшее прованское. Половину масла отставляютъ въ сторону, а другую половину переливаютъ въ кастрюлю, даютъ закипѣть и кладутъ назначенное для жаренія печеніе, которое и подрумяниваютъ съ обѣихъ сторонъ. Если масло начинаетъ пѣниться, тогда прибавляютъ по ложкѣ оставленнаго масла. Чтобы масло не слишкомъ пѣнилось, снимаютъ кастрюлю съ огня и, давъ остыть, вливаютъ 1 рюмку хлѣбной водки или же кладутъ маленькій кусочекъ инбиря. Готовое печеніе выкладываютъ на пропускную бумагу. Масло хранятъ въ каменномъ горшкѣ. При жареніи не слѣдуетъ класть заразъ слишкомъ много тѣста въ кипящее масло.

№ 17. Приготовленіе говяжьяго жира для печеній.

Очищенное отъ пленокъ и жилъ говяжье почечное сало нарѣзаютъ маленькими кусочками, намачиваютъ водой и съ этой-же водой ставятъ на слабый огонь, и кипятятъ до тѣхъ поръ, пока шкварки не сдѣлаются свѣтло-коричневаго цвѣта; процѣдивъ сливаютъ чистый жиръ обратно въ котелъ. Вливаютъ 1 стаканъ или ½ бут. молока (на большой котелъ) и кипятятъ на слабомъ огнѣ, пока жиръ не сдѣлается прозрачнымъ. Тогда его снова процѣживаютъ и употребляютъ для жаренія. Если нужно жарить печенье, то берутъ кастрюлю съ широкимъ дномъ, кладутъ жиръ, а для смягченія его запаха

прибавляютъ маленькій кусочекъ инбиря или немного водки. Жиръ кипятятъ до тѣхъ поръ, пока онъ не начнетъ шипѣть и сильно парить, тогда кладутъ въ него ряды печенья, чтобы оно лежало на нѣкоторомъ разстояніи другъ отъ друга, и, какъ только зарумянится, выкладываютъ на бумагу. Нужно зарумянивать печенье такимъ образомъ, чтобы оно было не слишкомъ свѣтлаго и не слишкомъ темнаго цвѣта. Вмѣсто говяжьяго жира можно взять топленое свиное сало. Посуду, въ которой варятъ рыбу или мясо, нельзя употреблять для жаренія печеній.

Если жиръ хотятъ употребить и въ слѣдующіе разы, то по окончаніи печенія, надо въ теплый жиръ влить горячей воды, хорошенько размѣшать и дать остыть, а затѣмъ спрятать въ холодное мѣсто. Телячье сало также можно употреблять для жаренія, а всего лучше брать для жаренія снятый съ бульона жиръ, прокипяченный съ молокомъ. Чтобы заглушить вкусъ сала, можно при его топленіи положитъ корочку чернаго хлѣба. Въ жиръ можно сразу класть не болѣе 5—6 штукъ тѣста и жарить надо въ большомъ количествѣ жира.

№ 18. Свиной жиръ для печеній.

Растопленное свиное сало, приготовленное какъ сказано въ предыдущемъ №, употребляется совершенно такъ же, какъ и говяжье для жаренія печеній. Для жаренія можно брать свиное сало пополамъ съ масломъ, но только необходимо предварительно сдуть съ тѣста муку какъ можно лучше, потому что иначе сало начнетъ слишкомъ сильно пѣниться. Если же, несмотря на то, сало все же будетъ сильно пѣниться, то надо прибавить еще 1 лож. масла или жира (см. № 15).

№ 19. Свиное сало для жаренія.

Берутъ почечное сало, очищаютъ отъ пленокъ, нарѣзаютъ маленькими кусочками и употребляютъ, какъ было сказано въ предыдущемъ №; только на 1 ф. сала нужно положить хорошую горсть соли. Употребляютъ для жаренія котлетъ, жаркихъ и т. п.; для жаренія надо сначала распустить масло на сковородѣ, а затѣмъ уже прибавить жиръ.

№ 20. Поджаренный сахаръ.

На сковороду всыпаютъ полную столовую ложку мелкаго сахару и мѣшаютъ до тѣхъ поръ, пока онъ не сдѣлается каштановаго цвѣта. Сахаръ разводятъ, смотря по надобности, водой, бульономъ или виномъ. Прибавленный въ кушанье онъ долженъ придать ему свѣтложелтый, но никакъ не коричневый цвѣтъ. Запасъ такого сахара хранятъ въ маленькихъ бутылочкахъ.

№ 21. Раковое масло.

Сваривъ сотню раковъ, обламываютъ шейки, которыя можно употребить для какого-нибудь кушанья, а остальное мелко толкутъ въ ступкѣ. Когда вся сотня будетъ истолчена, ее кладутъ въ кастрюлю, прибавляютъ $^1/_2$ ф. хорошаго масла, $1^1/_2$ бут. воды и варятъ до тѣхъ поръ, пока верхній масляный слой не сдѣлается краснаго цвѣта, тогда снимаютъ съ огня и даютъ полуостыть. Берутъ старую, очень рѣдкую, вымытую и ошпаренную полотняную тряпку, кладутъ въ нее полную ложку раковой массы и выжимаютъ жидкость на блюдо. Когда все будетъ выжато и совершенно остынетъ, снимаютъ сверху красное масло и растапливаютъ его въ кастрюлѣ. Затѣмъ кладутъ въ банку и прибавляютъ вычищенныя крупныя клешни. Банку плотно завязываютъ и ставятъ на ледъ. Раковое масло употребляется для различныхъ кушаній и соусовъ. Чтобы сберечь раковое масло отъ плѣсени, надо въ банку влить полную ложку говяжьяго жира или ямайскаго рома. Кромѣ того масло, заготовляемое въ прокъ должно быть посолено. На $^1/_4$ ф. масла кладутъ $^1/_2$ столовой лож. мелкой соли.

№ 22. Приготовленіе горчицы.

$^1/_4$ ф. горчицы заливаютъ $^1/_4$ бут. отварной, остывшей воды и оставляютъ такъ на нѣсколько часовъ, пока вся горчица не разойдется, тогда прибавляютъ немного сахару, $^1/_2$ чашки уксусу, соли по вкусу и растираютъ все вмѣстѣ цѣлый часъ. Когда горчица сдѣлается свѣтлой, ее выкладываютъ въ банку и вливаютъ 2 лож. холодной воды, чтобы предохранить отъ высыханія. Передъ употребленіемъ воду сли-

ваютъ, а затѣмъ снова наливаютъ. При такомъ обращеніи горчица все время будетъ свѣжей. Чтобы отнять отъ горчицы горечь, на банку надо положить кусокъ чернаго хлѣба. Еще лучше приготовлять горчицу такимъ образомъ. Кипятятъ 1/2 бут. крѣпкаго бульона съ 6 зерн. англ. и 10 бѣлаго перца, 2 лавровыми листами и 1 шарлоткой. Давъ остыть, процѣживаютъ и, вмѣсто воды, замѣшиваютъ на этомъ бульонѣ горчицу.

№ 23. Заварная горчица.

Въ блюдо всыпаютъ 1/4 ф. горчицы, вливаютъ 1 бут. кипящей воды и, затеревъ, ставятъ на 3—4 час. въ горячую печь. Вынувъ изъ печи, горчицу снова размѣшиваютъ, какъ можно лучше, и ставятъ въ холодное мѣсто. Наконецъ, въ третій разъ, въ горчицу вливаютъ 1 ст. горячей воды, 1/2 ст. уксусу и всыпаютъ 1 ст. лож. мелкаго сахару, поджареннаго на сковородѣ и разведеннаго нѣсколькими ложками мясного бульона. Все это растираютъ вмѣстѣ, какъ можно лучше, прибавляютъ 2 лож. капорцевъ, 1 лож. маринованнаго индійскаго кресса, 3—4 шт. очень мелко истолченныхъ оливокъ, безъ косточекъ, и все вмѣстѣ протираютъ сквозь волосяное сито. Выложивъ горчицу въ банку, плотно завязываютъ и ставятъ въ холодный погребъ на 3 недѣли, а по прошествіи этого времени берутъ для употребленія. Она будетъ не такъ остра, но зато вкуснѣе. Вмѣсто воды, горчицу можно затереть на крѣпкомъ бульонѣ, вскипяченномъ съ 10 зерн. англ. перца, 3 гвоздиками, 1 кускомъ корицы, 1 лавровымъ листомъ, 10 зерн. бѣлаго перца, 2 шарлотками и нѣсколькими капорцами. Смѣсь остуживаютъ и, процѣдивъ, выливаютъ, въ горчицу.

№ 24. Приготовленіе французской горчицы.

Кипятятъ 1 бут. ренсковаго уксусу съ 1/2 лож. корицы, 1/4 лож. гвоздики, нѣсколькими очищенными луковицами, нарѣзанными ломтиками, 3 зубчиками чесноку, маленькимъ пучкомъ душистыхъ травъ, какъ-то: эстрагона, тиміана и майорана, нѣсколькими лавровыми листьями и 1/2 ф. сахару и послѣ того какъ вскипитъ оставляютъ еще накрытымъ 1/2 часа на плитѣ, чтобы хорошо настоялся. Процѣдивъ, эту смѣсь раз-

мѣшиваютъ съ 1 ф. горчицы и, не переставая мѣшать, даютъ еще разъ вскипѣть, выкладываютъ въ банки и плотно завязываютъ. Черезъ 4 недѣли горчица будетъ готова къ употребленію.

№ 25. Горчица по-австрійски.

Уваривъ сладкое вино или грушевое желе, даютъ остыть, и растираютъ съ 2 частями желтой и 1 частью черной горчицы, пока не получится душистая гладкая масса. Ее раскладываютъ въ каменныя банки и закупориваютъ. Употреблять можно только черезъ 4—6 недѣль.

№ 26. Консоме изъ дичи.

Мелко толкутъ въ ступкѣ 2 старыхъ бѣлыхъ куропатки, 1 старую тетерку, 2 дикихъ утокъ, 2 ф. говядины и $^1/_2$ ф. копченаго шпика. Все это складываютъ въ англійскую кастрюлю и накрывъ, тушатъ, зарумянивая, съ $^1/_4$ ф. масла, $^1/_2$ натертой луковицей, маленькимъ сельдереемъ и солью. Затѣмъ вливаютъ $3^1/_2$ бут. крѣпкаго краснаго бульона, варятъ цѣлый часъ на слабомъ огнѣ, вливаютъ $^1/_4$ бут. мадеры и даютъ еще разъ вскипѣть. Съ остывшей смѣси снимаютъ жиръ и процѣживаютъ ее сквозь салфетку. Полученный сокъ разливаютъ въ маленькія бутылки и плотно закупориваютъ. Это консоме употребляется для соуса къ котлетамъ, паштетамъ и бифштексу.

Приготовляютъ консоме еще такимъ образомъ. Берутъ переднюю четверть косули или маленькаго молодаго зайца и хорошо очищаютъ и освобождаютъ отъ всего лишняго мяса. Затѣмъ разрубаютъ на мелкіе куски 2-хъ хорошо вычищенныхъ куропатокъ, остатки фазана и $^1/_2$ ф. копченой проросшей жиромъ ветчины, кладутъ все вмѣстѣ въ кастрюлю и тушатъ, зарумянивая на слабомъ огнѣ въ продолженіе 20 мин. Потомъ кладутъ 15 зерн. простого перца, 56 зерн. англ. перца, мелко нарѣзанные маленькіе морковь и сельдерей, 1 ст. лож. соли и вливаютъ 4 бут. очень крѣпкаго краснаго говяжьяго бульона и $^1/_2$ бут. марсалы; накрывъ кастрюлю, варятъ въ продолженіе 2 час. на слабомъ огнѣ, пока не укипитъ до половины, снимаютъ кастрюлю съ огня, даютъ бульону

остыть, снимаютъ жиръ, процѣживаютъ сквозь кисею, разливаютъ въ маленькія бутылки, плотно закупориваютъ и ставятъ въ холодный погребъ на храненіе.

№ 27. Консоме изъ куриныхъ костей.

Мелко толкутъ 2 части куриныхъ костей съ 1 частью телячьихъ и 10 оливками, очищенными отъ косточекъ; все это кладутъ въ чугунный котелъ, прибавляютъ 1 лож. верхомъ масла, 1 петрушку, $1^1/_2$ бут. куринаго бульона, $^1/_2$ бут. мадеры и тушатъ на слабомъ огнѣ 1 часъ. Затѣмъ пропускаютъ сквозь маленькое волосяное сито и, какъ только совершенно остынетъ, разливаютъ въ маленькія бутылки и хорошо закупориваютъ. Консоме употребляютъ для соусовъ и паштетовъ.

№ 28. Консоме изъ шампиньоновъ.

У 5 ф. крупныхъ шампиньоновъ отрѣзаютъ корни до половины, снимаютъ съ шляпокъ кожицу, складываютъ грибы на блюдо, чисто промываютъ холодной водой и откидываютъ на дурхшлагъ, чтобы дать стечь водѣ. Вытеревъ досуха, складываютъ грибы въ какую-нибудь посуду, посыпаютъ солью и, хорошо перемѣшавъ, отставляютъ въ сторону на 24 час. Потомъ варятъ въ луженой кастрюлѣ до тѣхъ поръ, пока грибы не начнутъ плавать въ собственномъ соку; тогда кладутъ ихъ на волосяное сито и ложкою отжимаютъ сокъ въ блюдо. Шампиньоны оставляютъ въ ситѣ до тѣхъ поръ, пока не обсохнутъ совершенно. Стекшій сокъ осторожно сливаютъ (чтобы не попалъ отстой) въ кастрюлю, кладутъ 8 зерн. англ. перца, 3—4 шт. мускатнаго цвѣта и на слабомъ огнѣ увариваютъ въ густой соусъ, и выливаютъ его на блюдо, чтобы остылъ. Вынувъ пряности изъ соуса, разливаютъ его въ маленькія бутылочки изъ подъ капорцевъ и плотно закупориваютъ. Консоме употребляется для соусовъ къ рыбамъ, жаркимъ, котлетамъ и рагу. Такое же консоме можно приготовить изъ боровиковъ и бѣлыхъ грибовъ.

№ 29. Соя изъ килекъ.

Головы и обрѣзки отъ вычищенныхъ килекъ кладутъ въ горшокъ и заливаютъ такимъ количествомъ самаго крѣпкаго

бульона, чтобы они были совершенно покрыты. Горшокъ ставятъ на ночь въ теплую печку. На слѣдующее утро смѣсь пропускаютъ сквозь сито; полученную жидкость разливаютъ въ бутылки, крѣпко закупориваютъ и ставятъ въ холодное мѣсто. Въ бульонъ можно прибавить 1 ложку вина.—Употребляютъ для различныхъ соусовъ.

№ 30. Красная свекольная эссенція.

Чисто моютъ вычищенную мелкую, темно-лилово-красную свеклу и натираютъ на теркѣ, затѣмъ выжимаютъ сквозь тонкую тряпку и употребляютъ для подкрашиванія мясныхъ желе и т. п. Свекла съ бѣлымъ мясомъ совершенно не годится для такой цѣли.

№ 31. Уксусъ эстрагонъ.

Насыпаютъ $^1/_4$ бут. эстрагона, заливаютъ очень крѣпкимъ уксусомъ и ставятъ на нѣсколько недѣль въ холодное мѣсто. Какъ только уксусъ пріобрѣтетъ сильный вкусъ эстрагона его сливаютъ безъ травы и фильтруютъ сквозь фланель или шведскую бумагу, а затѣмъ употребляютъ въ дѣло.

№ 32. Уксусъ эстрагонъ.

1 бут. крѣпкаго ренсковаго уксуса наливаютъ на $^1/_4$ ф. мелко изрубленнаго эстрагона, 10 лавровыхъ листовъ и 2 лота шарлотокъ. Разливъ въ бутылки, закупориваютъ и ставятъ на солнце на 4 недѣли. Этотъ уксусъ употребляется для маіонезовъ и соусовъ.

№ 33. Лимонный уксусъ.

Въ бутылку крѣпкаго уксуса кладутъ тонко срѣзанную желтую кожицу съ лимона и нарѣзанный маленькими ломтиками лимонъ, совершенно очищенный отъ бѣлой кожи и зеренъ. Бутылку ставятъ на нѣсколько дней на солнце, а затѣмъ жидкость фильтруютъ сквозь фланелевый мѣшокъ и разливаютъ въ маленькія бутылки. Можно приготовить еще болѣе вкусный уксусъ, а именно насыпать полбутылки полузрѣлаго винограда, залить уксусомъ и поставить на солнце.

№ 34. Шпинатная эссенція.

Зеленые вычищенные листья шпината толкутъ въ ступкѣ до тѣхъ поръ, пока не обратятся въ кисель и, какъ свеклу (№ 30) выжимаютъ сквозь тряпку. Эта эссенція употребляется для подкрашиванія кушаній. Чтобы сохранить ее на болѣе долгое время въ нее нужно подбавить спирта или рома. На $^1/_4$ бут. эссенціи берутъ 1 рюмку рому или спирту.

№ 35. Кофейная эссенція.

$^1/_2$ ф. хорошо зажареннаго самаго лучшаго кофе горячимъ толкутъ въ каменной ступкѣ, смѣшиваютъ съ $^1/_2$ бут. коньяку, выливаютъ въ бут., даютъ постоять 3 дня, затѣмъ фильтруютъ и разливаютъ въ маленькія бутылки. Такая эссенція употребляется для мороженаго и крема.

№ 36. Померанцевый экстрактъ.

Теркой стираютъ цедру съ 4 померанцевъ и 3 апельсиновъ, всыпаютъ ее въ бутылку, прибавляютъ по кусочку ванили въ 1 дм. длиною и заливаютъ 1 бут. арака или хорошаго коньяку. Продержавъ на солнцѣ 3 дня, фильтруютъ сквозь шведскую бумагу, разливаютъ въ маленькія бутылки и крѣпко закупориваютъ.

№ 37. Шампиньонная эссенція.

Съ 2-хъ ф. свѣжихъ очищенныхъ шампиньоновъ снимаютъ кожицу; грибы нарѣзаютъ маленькими кусочками, кладутъ въ кастрюлю, прибавляютъ сокъ изъ одного лимона, слегка солятъ и оставляютъ на $^1/_2$ часа, чтобы выдѣлился сокъ; послѣ чего прибавляютъ одну бут. крѣпкаго куринаго бульона, свареннаго безъ кореньевъ, и кипятятъ. Когда эта смѣсь укипитъ до половины, ее процѣживаютъ сквозь салфетку, разливаютъ въ маленькія бутылочки и крѣпко закупориваютъ. Такую эссенцію употребляютъ для соусовъ.

№ 38. Еще шампиньонная эссенція.

10 ф. свѣжихъ очищенныхъ шампиньоновъ, съ которыхъ сняли кожицу, перемѣшиваютъ на блюдѣ съ $^3/_4$ фунт. соли и ставятъ на 3 дня въ погребъ, ежедневно, обязательно, пере-

мѣшивая 2 раза. Затѣмъ ставятъ грибы на 1 часъ въ лѣтнюю печь; послѣ чего пропускаютъ сквозь салфетку и полученный сокъ кипятятъ съ 4 зернами англ. перца, 3 гвоздиками и 4 зерн. чернаго перца. Когда сокъ укипитъ до половины, изъ него вынимаютъ пряности и, разливъ въ маленькія бутылки, плотно закупориваютъ.

№ 39. Трюфельная эссенція.

Хорошо вычищенные трюфели, въ сухомъ видѣ, толкутъ въ ступкѣ въ порошокъ, всыпаютъ въ маленькія крѣпкія бутылки, плотно закупориваютъ и, перевязавъ проволокой, обвертываютъ сѣномъ. Бутылки ставятъ въ кастрюлю, наливаютъ холодной воды и варятъ 1 часъ.

№ 40. Сардельная эссенція.

Въ ступкѣ мелко толкутъ вмѣстѣ съ костями $^1/_2$ ф. сарделекъ, затѣмъ кладутъ въ кастрюлю, наливаютъ $^3/_4$ бут. кислаго бѣлаго вина, всыпаютъ немного бѣлаго перца и даютъ настояться $^1/_2$ часа. Послѣ того процѣживаютъ сквозь салфетку, разливаютъ въ маленькія бутылки и плотно закупориваютъ. Эссенцію употребляютъ для мясныхъ соусовъ.

№ 41. Французская мясная эссенція.

Нарѣзаютъ тоненькими ломтиками 1 ф. сырой телятины отъ бедра, 1 ф. сырой ветчины безъ кожи, 3 ф. сырой говядины, кладутъ въ кастрюлю, вмѣстѣ съ 2 очищенными луковицами, 2 шарлотками, 2 лавровыми листками, пучкомъ зеленой петрушки и поджаренной въ маслѣ докрасна морковью. Кастрюлю ставятъ на слабый огонь, тушатъ, подрумянивая до свѣтло-желтаго цвѣта, вливаютъ 3 бут. куринаго или телячьяго бульона, кладутъ 10 зер. простого и 6 зер. англ. перца, 2—3 мелко истолченныхъ трюфеля и варятъ все на слабомъ огнѣ, пока не уварится до половины. Тогда вливаютъ $^1/_2$ бут. мадеры, варятъ еще 20 мин., процѣживаютъ сквозь салфетку и разливаютъ въ маленькія бутылки, которыя плотно закупориваютъ.

№ 42. Мясная эссенція.

2 ф. постной телятины отъ бедра, 3 ф. нарѣзанной кусоч-

ками постной говядины отъ ссѣка середки, 2 ф. сырой ветчины безъ жира, $^1/_4$ ф. нарѣзаннаго кусочками жира, 4 очищенныя луковицы, нарѣзанныя ломтиками, 3 штуки нарѣзанной ломтиками вычищенной маленькой моркови, 1 петрушку, $^1/_4$ очищеннаго сельдерея, $^1/_4$ ф. свѣжаго масла и 4 шарлотки кладутъ въ кастрюлю и тушатъ, подрумянивая до свѣтлаго колера; затѣмъ вливаютъ 8 бут. бульона, 1 бут. мадеры, кладутъ 10 зеренъ бѣлаго перца и варятъ на слабомъ огнѣ, пока не уварится до половины. Процѣдивъ даютъ остыть и разливаютъ въ бутылки. Одной ст. лож. такой эссенціи достаточно, чтобы придать крѣпость соусу, а 2—3 ложки слабому говяжьему бульону. Такая эссенція употребляется для всѣхъ соусовъ.

№ 43. Мясная глазурь.

Въ 8 бут. воды кипятятъ старую курицу, 3—4 ф. бедряныхъ костей, 6 ф. мяса отъ бедра, 2 телячьихъ ноги. Мясо должно быть отъ не слишкомъ молодой, но и не слишкомъ старой скотины. Снявъ пѣну, бульонъ солятъ и варятъ, не покрывая до тѣхъ поръ, пока мясо почти развалится. Процѣдивъ бульонъ въ другую кастрюлю, варятъ на сильномъ огнѣ, пока не уварится до 2-хъ бутылокъ. Полуостывшую глазурь наносятъ перышкомъ на назначенный къ глазурованью предметъ. Хранить надо въ стеклянной банкѣ, завязанной пергаментной бумагой. Ею глазуруютъ всѣ жаркія, а также и рыбу.

№ 44. Сушка грушъ.

Берутъ такого же сорта груши, какъ для мариновки и также поступаютъ съ ними. Когда сокъ обтечетъ какъ слѣдуетъ, перекладываютъ груши на обтянутую холстомъ раму и посыпаютъ мелкимъ сахаромъ. Послѣ того, какъ сахаръ растаетъ, груши сушать въ довольно горячей печи, часто переворачивая. Высушенныя груши хранятъ въ стеклянныхъ банкахъ.

№ 45. Сушеные абрикосы.

Спѣлые абрикосы кладутъ въ горячую воду и оставляютъ, пока кожа не начнетъ сходить; вычиститвъ, кладутъ на нѣ-

которомъ разстояніи другъ отъ друга на листъ, выложенный бѣлой толстой сахарной бумагой и, посыпавъ густо мелкимъ сахаромъ, ставятъ для просушки въ полугорячую печь. Высушивъ, складываютъ въ банки и хорошо завязываютъ. Такіе абрикосы не годятся для варки, потому что будутъ горчить, а употребляются для мармелада. Абрикосы можно приготовить безъ сахара и сварить только въ водѣ. Въ этомъ случаѣ, давъ стечь водѣ, ихъ протираютъ на блюдо сквозь частое сито прибавляютъ сахара по вкусу и немного лимонной цедры и хорошо перемѣшиваютъ. Такимъ образомъ приготовленные абрикосы очень вкусны. Такое пюре подаютъ къ блинчикамъ, жаркому, крему и суфле.

№ 46. Сушеныя яблоки.

Роговымъ ножомъ чистятъ спѣлыя кислыя яблоки и выкалываютъ сердцевину съ зернами. Яблоки укладываютъ на раму, обтянутую холстомъ и ставятъ для просушки въ не очень горячую печь. При сушкѣ яблоки должны сохранить свой бѣлый цвѣтъ, а не сдѣлаться ни коричневыми, ни желтыми. Высушенныя яблоки всыпаютъ въ чистый мѣшокъ и хранятъ въ прохладномъ мѣстѣ. Яблоки надо ставить въ печь тотчасъ же послѣ вынутаго черпаго хлѣба.

№ 47. Сушеная венгерская слива.

Спѣлую, чисто вымытую, сливу сушатъ, какъ яблоки въ умѣренномъ жару, часто переворачивая.

№ 48. Сушеная вишня, земляника или малина.

Крупныя, осторожно вычищенныя отъ косточекъ вишни кладутъ рядами на широкіе противни и нѣсколько такихъ противней ставятъ заразъ въ легкій духъ. Такимъ же образомъ поступаютъ съ земляникой и малиной. Хранятъ ягоды въ большихъ банкахъ, завязанныхъ пергаментной бумагой. Онѣ могутъ продержаться 2 года; такія вишни отлично годятся для приготовленія всѣхъ соусовъ и суповъ. Всѣ плоды подобнаго рода ставятъ для сушки въ печь послѣ того, какъ въ ней былъ испеченъ черный хлѣбъ. При сушкѣ ихъ надо

часто переворачивать. Высушенная смородина также отлично сохраняется.

№ 49. Сушеныя овощи.

Чисто вымытые мелкіе корешки моркови, сельдерея, петрушки скоблятъ ножомъ и мелко шинкуютъ въ длину. Сердцевину моркови выбрасываютъ прочь. Нужную часть кореньевъ обмываютъ холодной водой, обсушиваютъ на рѣшетѣ, разсыпаютъ тонкимъ слоемъ на обтянутую раму и сушатъ въ самой лѣтней печкѣ, часто помѣшивая. Въ коренья прибавляютъ немного зеленой петрушки. Высушенные коренья хранятъ въ стекляныхъ баночкахъ.

№ 50. Сушеная спаржа.

Нарѣзанную одинаковой величины спаржу, нанизываютъ па шнурокъ, не слишкомъ плотно другъ около друга, и вѣшаютъ въ теплой печи, температура которой не должна быть ни слишкомъ высокой, ни слишкомъ низкой; потому что если будетъ слишкомъ жарко—то спаржа почернѣетъ, а холодно—такъ съежится. Пока спаржа виситъ, ее надо часто переворачивать, да и вообще она требуетъ большого вниманія. Спаржу хранятъ въ стеклянныхъ банкахъ въ не слишкомъ теплой комнатѣ. Самое лучшее хранить ее въ шкафу съ пряностями. Если она понадобится для употребленія, то ее надо сначала намочить въ холодной водѣ и въ ней же сварить. У спаржи надо отрѣзать твердую часть, которая можетъ быть употреблена для чего нибудь другого.

№ 51. Сушеный горохъ и зеленые бобы.

2 ф. молодого, вышелушеннаго сахарнаго гороха, одинаковой величины всыпаютъ въ кастрюлю, кладутъ 2 столовыхъ ложки мелкаго сахару и нѣсколько листьевъ петрушки и даютъ пропариться на не горячей плитѣ, часто помѣшивая, пока онъ не сдѣлается совершенно свѣтло-зеленаго цвѣта. Тогда высыпаютъ его на сито, а вечеромъ, когда горохъ будетъ совсѣмъ холоднымъ, разсыпаютъ на бѣлую бумагу, положенную на теплую плиту и оставляютъ на ночь; надо только позаботиться

о томъ, чтобы плита не была горячею, потому что тогда горохъ потемнѣетъ. Точно также сушатъ нашинкованные зеленые бобы. Передъ тѣмъ какъ варить ихъ нужно мочить 2 часа въ горячей водѣ.

Тушеный горохъ (какъ было описано въ началѣ рецепта) можно холоднымъ высыпать въ бутылки, залить слабымъ растворомъ холодной соленой воды, крѣпко закупорить, и варить какъ консервы, на что для $^1/_2$ бутылки понадобится 20 мин.

Также можно сохранять горохъ не вареным. Въ такомъ случаѣ соленую воду нужно сдѣлать покрѣпче, а именно: на 1 ст. вскипяченной воды взять $1^1/_2$ ст. соли и, когда распустится, вылить на бобы или горохъ. Ни бобы, ни горохъ не слѣдуетъ накладывать слишкомъ плотно въ бутылки. Въ каждую бутылку съ горохомъ кладутъ по листу зеленой петрушки и, плотно закупоривъ, хранятъ въ холодномъ мѣстѣ. Для употребленія горохъ нужно намочить за нѣсколько часовъ холодной водой и переложить для варки въ кипящую воду. Когда будетъ мягкимъ, подправляютъ мучнымъ соусомъ и прибавляютъ свѣжаго масла.

№ 52. Сушеные грибы.

Молодые боровики (отрѣзавъ корешки) нанизываютъ иголкой на нитку, на нѣкоторомъ разстояніи другъ отъ друга и вѣшаютъ для просушки на воздухъ, но только, чтобы не хватало солнцемъ. Высушенные грибы хранятъ въ сухомъ мѣстѣ и передъ употребленіемъ размачиваютъ въ горячей водѣ. Такимъ же образомъ сушатъ и сморчки. Бѣлые грибы сушатъ точно такъ же. Старые грибы вѣшаютъ для сушки около теплой печки или надъ плитою. Можно также положить на сковороду соломы, а на нее грибы и поставить въ печь, чтобы высохли.

№ 53. Шампиньоны въ порошкѣ.

Мелкіе вычищенные грибы потихоньку высушиваютъ въ печи на бумагѣ и, положивъ соли, бѣлаго перца, немного инбиря, обращаютъ въ порошокъ и просѣваютъ сквозь сито. Порошокъ хранятъ въ маленькихъ бутылкахъ и употребляютъ для рагу и другихъ соусовъ. Берутъ не болѣе 1 лож.

№ 54. Жареніе кофе.

Пустую жаровню, употребляемую для жаренія кофе, прежде всего нагрѣваютъ прямо на огнѣ, вынувъ камфорки и, какъ только сильно прогрѣется, всыпаютъ кофе. Жарить нужно, все время мѣшая, пока кофе не сдѣлается каштановаго цвѣта. Послѣ жаренія зерна кофе должны увеличиться вдвое и быть внутри такого же коричневаго цвѣта, какъ и снаружи. Нельзя допускать кофе отпотѣть въ жаровнѣ. Какъ только кофе будетъ зажаренъ въ него кладутъ 1 чайн. лож. свѣжаго масла или 1 ст. лож. мелкаго сахару и, перемѣшавъ, высыпаютъ на широкое блюдо, но не закрываютъ, а не то онъ получитъ терпкій вкусъ.

Кофе можно зажарить на сковородѣ въ очень горячей печи. Когда онъ будетъ красиваго коричневаго цвѣта, кладутъ на концѣ ножа свѣжаго масла и тотчасъ-же вынимаютъ кофе изъ печи. Вмѣсто цикорія кофе можно смѣшать съ поджаренными винными ягодами, что будетъ гораздо вкуснѣе. На 1 ф. кофе кладутъ 3 стол. лож. смолотыхъ винныхъ ягодъ. Винныя ягоды можно достать въ жареномъ и смолотомъ видѣ. Чтобы отнять отъ кофе терпкій вкусъ, нужно во время жаренія положить кусочекъ чернаго хлѣба, который надо вынуть передъ тѣмъ, какъ начать молоть кофе. Кофе хранятъ несмолотымъ, чтобы не улетучивался кофейный запахъ.

№ 55. Лапша.

Хорошо взбиваютъ бутылку сливокъ или цѣльнаго молока съ 3 цѣльными яйцами, 3 желтками и небольшимъ количествомъ соли, а затѣмъ всыпаютъ столько муки, чтобы получилось густое плотное тѣсто, которое вымѣшиваютъ руками на доскѣ какъ можно круче. Тѣсто разрѣзаютъ кусками величиною съ гусиное яйцо, раскатываютъ скалкой въ толщину листа бумаги и кладутъ раскатанное тѣсто на чистую салфетку, разложенную на столѣ. Когда тѣсто слегка подсохнетъ съ обѣихъ сторонъ, его свертываютъ шириною въ 3 пальца, острымъ ножомъ рѣжутъ самыми тонкими полосками и сушатъ ихъ на разложенной салфеткѣ въ тепломъ мѣстѣ. Высушенную

лапшу хранятъ въ плотно завязанныхъ стеклянныхъ банкахъ въ холодномъ сухомъ мѣстѣ.

Такимъ же образомъ можно замѣсить лапшу на $^1/_2$ фун. сметаны и 4 яйцахъ.

Если лапша приготовляется на сливкахъ, то прибавляютъ 1 чашку толченаго миндаля. Простая лапша приготовляется слѣдующимъ образомъ: 10 цѣльныхъ яицъ разбалтываютъ въ 1 бут. воды и замѣшиваютъ мукой, какъ было сказано выше.

№ 56. Заварная лапша.

Вскипятивъ $1^1/_4$ бут. молока съ кускомъ масла, величиною съ яйцо, всыпаютъ такое количество муки, чтобы образовалась густая масса, которую вымѣшиваютъ на горячей плитѣ до тѣхъ поръ, пока не начнетъ отставать отъ кастрюли. Снявъ съ огня, даютъ остыть, а затѣмъ прибавляютъ 4 желтка, 1 цѣльное яйцо и столько муки, чтобы масса сдѣлалась плотной, тогда выкладываютъ ее на доску и мѣсятъ до тѣхъ поръ, пока тѣсто не сдѣлается очень крутымъ. Передъ самымъ употребленіемъ лапшу кладутъ въ кипящую воду и варятъ, а затѣмъ откидываютъ на дурхшлагъ и обливаютъ водой, чтобы удалить слизь.

№ 57. Приготовленіе рисовой муки.

3 ф. риса всыпаютъ въ чистый полотняный мѣшокъ и кладутъ на ночь въ холодную воду; потомъ мѣшокъ вѣшаютъ на гвоздь, чтобы стекла вода, и раскатываютъ рисъ скалкой на доскѣ, между двумя полотенцами, пока онъ не обратится въ муку; серебряной ложкой разсыпаютъ муку какъ можно ровнѣе и накрываютъ полотенцемъ, чтобы не попала пыль. Время отъ времени муку надо помѣшивать, чтобы она высохла, какъ можно лучше. Совершенно просохшую муку всыпаютъ въ стеклянную банку, крѣпко закупориваютъ и хранятъ въ прохладной кладовой.

№ 58. Приготовленіе картофельной муки.

Для приготовленія такой муки, лучше всего брать крупный красный картофель, хотя и круглый желтый дастъ также много муки. Вычищенный картофель промываютъ два раза въ чистой

водѣ и натираютъ машинкою, а за неимѣніемъ ея—теркою. Когда весь картофель будетъ истертъ, берутъ нѣсколько деревянныхъ кадокъ; на одну кладутъ толстую чистую простыню, а на другую ставятъ большое рѣшето. Часть натертаго картофеля кладутъ на рѣшето, поливаютъ холодною водою и растираютъ руками, все время подливая воды, до тѣхъ поръ, пока на рѣшетѣ останутся только нерастирающіяся части. Тогда даютъ хорошенько отстояться водѣ, чтобы картофельная масса плотно осѣла на дно, затѣмъ сливаютъ воду, кладутъ часть массы на простыню и, подливая воды, протираютъ помаленьку руками. Теперь остатокъ уже будетъ невеликъ. Давъ снова отстояться, сливаютъ воду и мѣняютъ ее до тѣхъ поръ, пока она не будетъ сливаться такой же чистой, какъ при наливаніи. Каждый разъ, когда мѣняютъ воду, нужно осѣвшую муку хорошенько разболтать со свѣжею водою и оставить, чтобы отстоялась. Когда будетъ слита послѣдняя вода, съ муки снимаютъ верхній сѣрый слой и высушиваютъ его отдѣльно; оставшійся бѣлый нижній слой раскладываютъ тонкимъ слоемъ на чистую простыню и сушатъ на солнцѣ или въ теплой комнатѣ. Во время сушки муку нужно перемѣшивать нѣсколько разъ. Совершенно высушенную муку хранятъ въ полотняныхъ мѣшкахъ въ сухой, холодной кладовой. Хорошо сохраняемая мука можетъ продержаться 6—7 лѣтъ.

№ 59. Сбереженіе пшеничной муки.

Привезенную съ мельницы свѣже смолотую муку изъ хорошей бѣлой или желтой пшеницы, выросшей въ сухое лѣто, сначала просушиваютъ а затѣмъ уже прячутъ. Для просушки на солнцѣ разсыпаютъ муку на простыню, положенную на дернъ и часто помѣшиваютъ. Въ случаѣ надобности можно просушить въ теплой комнатѣ. Хранить муку надо въ холодномъ, провѣтриваемомъ, сухомъ амбарѣ, въ сухомъ широкомъ, деревянномъ ларѣ, съ крышкой на запорѣ и на ножкахъ въ $^1/_4$ дюйма вышиной. Лари, въ которыхъ прежде хранилась мука, передъ тѣмъ какъ всыпать свѣжую, должны быть вычищены самымъ тщательнымъ образомъ. Муку не слѣдуетъ всыпать второпяхъ, потому что она ляжетъ слишкомъ плотно. Чтобы не

дать возможности развестись червякамъ, самое лучшее, хорошенько закрыть муку простыней, края которой плотно вдавить въ муку, а на простыню всыпать нѣсколько горстей соли. Каждую недѣлю надо снимать простыню съ солью, а муку перемѣшивать лопаткой, чтобы лежала свободно и не слеживалась; затѣмъ снова накрывать простынею. Рекомендую этотъ способъ храненія всѣмъ хозяйкамъ.

Такимъ же способомъ хранятъ ржаную муку и крупы; только ихъ не надо сушить, хотя и слѣдуетъ остерегаться червей. Муку можно хранить вмѣстѣ съ зерновымъ хлѣбомъ, только стоящіе открытыми лари съ мукою нужно закрывать въ то время когда мѣрятъ зерно и поднимается пыль.

Въ жаркое лѣто амбаръ нужно часто провѣтривать, иначе тотчасъ же разведутся червяки. Также нужно постоянно сметать всю паутину со стѣнъ и сводовъ, а не то разведется моль.

№ 60. Какъ закисшую пшеничную муку сдѣлать годной къ употребленію.

Муку, сдѣлавшуюся кислой отъ небрежности или слишкомъ плотной упаковки и обратившуюся въ комья, въ видѣ мѣла, толкутъ деревянной толкушкой и просѣиваютъ; оставшіеся въ ситѣ маленькіе комки употребляются для корма скотины. Просѣянную муку разсыпаютъ слоями въ 4 дм. толщиною на большіе листы для хлѣба и ставятъ для просушки въ печь, тотчасъ-же какъ только вынутъ черный хлѣбъ. Муку вынимаютъ изъ печи черезъ 7—9 час. Послѣ просушки она сдѣлается кусками, а потому, давъ остыть, ее растираютъ въ рукахъ и снова просѣиваютъ; хотя она и не будетъ такой доброты, какъ свѣжая мука, но все таки будетъ годиться къ употребленію.

№ 61. Промывка почернѣвшей пшеницы.

Въ пшеницѣ часто попадаются черные колосья въ такомъ количествѣ, что ихъ нельзя выбрать, потому не остается ничего болѣе, какъ вымыть ихъ. Для быстраго выполненія работы нужно 2 человѣкъ. Промывка производится слѣдующимъ образомъ.

Въ теплый солнечный день берутъ 20 ф. пшеницы, идутъ

на рѣку или къ колодцу. 3 ф. пшеницы всыпаютъ въ чисто промытый деревянный ушатъ и моютъ зерно въ водѣ метлою до тѣхъ поръ, пока вода не сдѣлается черной; тогда ее сливаютъ прочь, наливаютъ чистой и продолжаютъ мытье до тѣхъ поръ, пока вода не останется совершенно чистой. Промытую пшеницу выкладываютъ въ рѣшето и, давъ стечь водѣ, разсыпаютъ тонкимъ слоемъ на приготовленную простыню и сушатъ на солнцѣ, усердно перемѣшивая.

Вообще эту работу надо производить очень внимательно и быстро. Пшеницу нельзя оставлять слишкомъ долго въ водѣ. Въ 3 или 4 часа пополудни, когда солнце грѣетъ уже не такъ сильно, пшеницу переносятъ въ теплую комнату, въ которой и сушатъ, все время переворачивая. Вообще сушить приходится 3—4 дня, даже и на солнцѣ, потому что, если пшеница не просохнетъ какъ слѣдуетъ, то она будетъ испорчена. Высушенную пшеницу нужно тотчасъ-же смолоть, такъ какъ ее нельзя хранить. Полученную изъ такой пшеницы муку нужно хорошо просушить и тогда она не уступитъ приготовленной изъ хорошей пшеницы.

№ 62. Приготовленіе и храненіе дрожжей.

1 бут. хорошихъ, пивныхъ дрожжей кладутъ на 2 дня въ воду. Когда вода сдѣлается сверху чистой, а дрожжи осядутъ на дно, то воду нужно осторожно слить, а густыя дрожжи намазать (такъ чтобы онѣ приклеились) на куски стараго чистаго полотна. Отдѣльные куски полотна съ дрожжами раскладываютъ на мелкое блюдо и ставятъ сушить въ такой комнатѣ, въ которую не заходитъ солнце и нѣтъ мухъ. Какъ только одна сторона высохла поворачиваютъ на другую сторону. Дрожжи хранятъ въ стеклянныхъ банкахъ въ сухомъ мѣстѣ. Передъ употребленіемъ ихъ разводятъ въ комнатной водѣ.

Чтобы придать свѣжесть дрожжамъ берутъ 2 ф. солодовой муки, замѣшиваютъ изъ нея на водѣ маленькій колобокъ и пекутъ, подрумянивая, въ довольно горячей печи; затѣмъ кладутъ его въ глиняный горшокъ, заливаютъ 5 бут. кипящей воды и, покрывъ, оставляютъ до тѣхъ поръ, пока вода не сдѣлается коричневой и густой. Тогда вливаютъ $^1/_2$ бут. хмѣле-

вой воды и оставляютъ еще на нѣсколько часовъ. Въ слитую жидкость кладутъ куски дрожжей, которые оставляютъ до тѣхъ поръ, пока не начнетъ бродить и тогда дрожжи опять будутъ такъ же хороши, какъ свѣжія и станутъ годиться для пивоваренія и для печенія хлѣбовъ.

№ 63. Выращиваніе сельдерея.

Сельдерей любитъ черную сырую землю, поэтому его надо сажать на низкомъ мѣстѣ, по возможности вблизи рѣки, чтобы при наступленіи засухи, его можно было поливать безъ труда. Если въ іюнѣ будутъ сильные дожди, то сельдерей слѣдуетъ пересадить, если только у него будутъ уже крупные листья; для пересадки сельдерей вынимаютъ изъ земли, гряду перекапываютъ и, срѣзавъ съ растенія половину тонкихъ корней, снова сажаютъ и со всѣхъ сторонъ плотно прижимаютъ землю къ корню. Если дождей мало, то сельдерей требуетъ частой поливки. Послѣ каждаго сильнаго дождя землю надо разрыхлить руками. Если листья растутъ сильно, то надо срѣзать по 4—5 шт. каждые 14 дней.

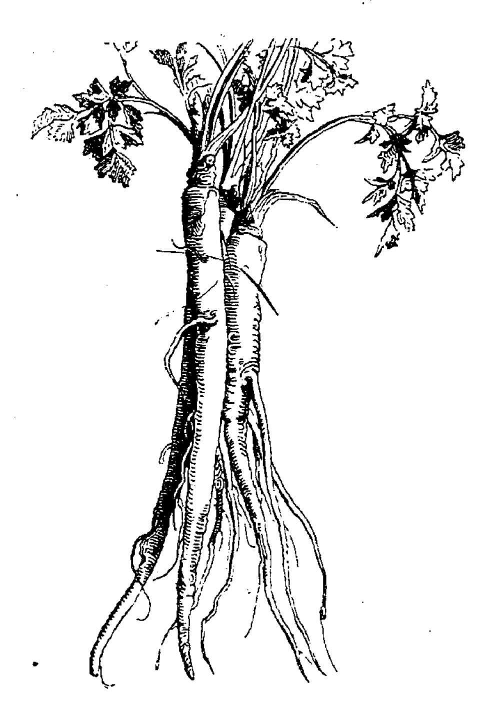
№ 64. Выращиваніе моркови и петрушки.
(Рис. №№ 61 и 62).

Для нихъ выбираютъ лежащее на югъ, низкое мѣсто съ черноземомъ. Чтобы провѣтрить гряды, ихъ надо перекапывать каждые два дня. Сѣять надо осенью, не задолго до наступленія морозовъ, чтобы сѣмена не могли взойти. Къ овощамъ, которыя слѣдуетъ высѣвать осенью принадлежатъ: петрушка, морковь, свекла, сладкія коренья, лукъ, листовой салатъ и шпинатъ. Послѣ посѣва землю прикрываютъ соломой. Если зимою былъ глубокій снѣгъ, то при наступленіи теплаго времени года, гряды надо раскрыть. Такимъ же образомъ можно посадить горохъ. Самый лучшій американскій карликовый картофель тоже можно посадить осенью, только его надо прикрыть толстымъ слоемъ навоза. Лучшій картофель американскій красный; онъ любитъ низменную, смѣшанную съ пескомъ землю; въ такой землѣ онъ родится хорошимъ мучнистымъ; низко посаженные горохъ и бобы прикрываютъ отъ солнца рогожей.

Петрушка можетъ пробыть въ землѣ 3 года, только на зиму ее надо прикрывать соломой. Чтобы картофель, горохъ и низкіе бобы хорошо принялись, надо стебли высоко обкладывать землею.

№ 65. Храненіе цвѣтной и брюссельской капусты.

Съ полу или совершенно распустившейся цвѣтной капусты удаляютъ нѣсколько крупныхъ листьевъ, оставляя остальные, потому что иначе кочни не будутъ держаться. Такимъ же образомъ поступаютъ и съ брюссельской капустой. Цвѣтную капусту можно хранить, какъ



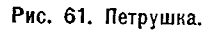


Рис. 61. Петрушка.

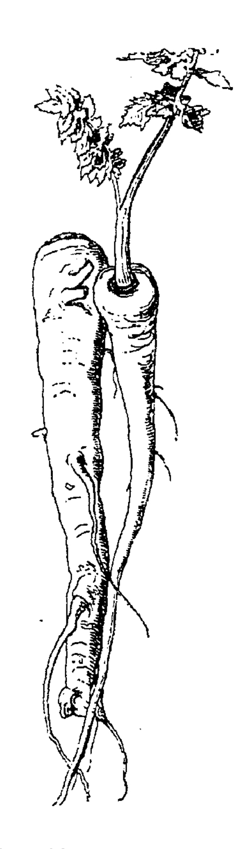


Рис. 62. Пастернакъ.

и бѣлую, въ погребѣ, а еще лучше въ парникахъ. Парникъ разрываютъ на $^1/_2$ саж. въ глубину и сажаютъ кочни цвѣтной капусты до половины кочерышки. Кочни должны отстоять другъ отъ друга на $^1/_2$ фута. Если нужно сохранить и брюссельскую капусту, то ее разсаживаютъ по краю

парника. Такимъ способомъ можно сохранять и другіе сорта капусты. Какъ только на капустѣ пожелтѣютъ листья, ихъ надо тотчасъ же оборвать, иначе капуста сгніетъ. Парники накрываютъ рамами и постоянно провѣтриваютъ съ обѣихъ сторонъ, только при 2⁰ мороза рамы накрываютъ толстыми соломенными матами и кругомъ обкладываютъ парникъ теплымъ лошадинымъ навозомъ.

№ 66. Храненіе яблоковъ.

Крупныя выбранныя, зимнія яблоки укладываютъ рядами въ широкій ящикъ, на дно котораго на 1 дм. толщ. насыпанъ бѣлый песокъ. Яблоки надо укладывать стеблями кверху. Наложивъ 1 рядъ, засыпаютъ его на $^1/_4$ дм. бѣлымъ пескомъ, накладываютъ второй рядъ яблоковъ и снова засыпаютъ пескомъ. Мелкія яблоки можно уложить въ 3 ряда. Хранятъ въ томъ же погребѣ, гдѣ варенье. Въ такомъ видѣ яблоки сохраняются очень хорошо.

№ 67. Сохраненіе яблоковъ.

Сбираютъ свѣже опавшіе листья съ яблони, орѣшника или винограда и высушиваютъ все вмѣстѣ въ теплой комнатѣ. Эти листья насыпаютъ слоемъ въ 2 пальца шириною въ большой бѣлый ящикъ, укладываютъ яблоки стебельками кверху, снова засыпаютъ листьями, опять кладутъ рядъ яблокъ и продолжаютъ въ такомъ родѣ, пока ящикъ не будетъ полонъ, тогда накрываютъ крышкой. Въ такомъ видѣ яблоки отлично сохраняются. Яблоки также можно уложить въ бочку и хранить въ прохладной комнатѣ.

№ 68. Сохраненіе на болѣе продолжительное время хорошихъ фруктовъ.

Въ ящикъ всыпаютъ слой песку, а на него слой цвѣтовъ сирени, жасмина и резеды и кладутъ на нихъ рядъ грушъ и яблоковъ; накрывъ плоды чистой бумагой засыпаютъ слоемъ сухого песку. Ящикъ ставятъ въ холодную кладовую.

№ 69. Сохраненіе персиковъ и абрикосовъ.

На дно широкой сухой, глиняной корчаги, сбрызнутой спиртомъ насыпаютъ слой (въ 1/2 дм. толщ.) бѣлаго песку, высушеннаго на солнцѣ; на этотъ слой укладываютъ плоды такъ, чтобы они не касались одинъ другаго. Закрывъ горшокъ ставятъ его въ погребъ. Такимъ же образомъ можно сохранять виноградъ, а также венгерскую сливу.

Другой способъ храненія: съ дерева срѣзаютъ абрикосы, оставляя длинные стебли и ставятъ въ широкой стеклянной банкѣ, (наполненной 2 бут. холодной рѣчной воды и 1/4 бут. водки). въ холодное мѣсто, куда не доходитъ солнце.—Малину и землянику можно сохранить въ хорошемъ состояніи въ теченіе нѣсколькихъ дней, если ихъ посыпать сахаромъ и въ закрытой посудѣ поставить въ холодную воду или на ледъ.

№ 70. Сохраненіе венгерскихъ сливъ.

Снимаютъ съ дерева, оставляя стебли въ 1/4 дм. длиною, спѣлыя крупныя сливы, стараясь не особенно мять руками. Въ муравленный горшокъ, съ хорошо приходящейся крышкой, кладутъ слой высушенныхъ виноградныхъ листьевъ, а на него сливы, укладывая ихъ плотно другъ около друга и чередуютъ листья со сливами до тѣхъ поръ, пока горшокъ не будетъ наполненъ. Горшокъ ставятъ въ яму, выкопанную въ тѣнистой сторонѣ сада, а сверху накрываютъ на 1 футъ землею.

Другой способъ сохраненія. Каждую сливу, отдѣльно, обмакиваютъ въ растопленный воскъ и кладутъ на блюдо, чтобы застыла, затѣмъ укладываютъ въ хорошо закрывающуюся банку и ставятъ въ холодный погребъ.

Третій способъ сохраненія сливъ совершенно свѣжими заключается въ томъ, что ихъ укладываютъ въ маленькіе высушенные винные боченки и герметически закупориваютъ. Боченокъ опускаютъ на длинной веревкѣ въ колодезь, глубоко въ воду.—Наконецъ, можно сохранять сливы въ каменномъ горшкѣ, наполненномъ пшеничною мукою или же между слоями хорошо высушеннаго рѣчного песку, обрызганнаго спиртомъ.

№ 71. Сохраненіе винограда.

Виноградъ срѣзаютъ въ сухую погоду до восхода солнца и, смазавъ воскомъ стебли, плотно втыкаютъ ихъ, чтобы не могли вывалиться, въ антоновскія яблоки, величиною съ яйцо. Въ такомъ видѣ кисти подвѣшиваютъ подъ своды прохладнаго, провѣтриваемаго погреба. Сохранять виноградъ также можно въ сушеныхъ виноградныхъ листьяхъ или же завернуть каждую гроздь отдѣльно, въ гигроскопическую вату и въ жестяномъ ящикѣ поставить въ холодное мѣсто.

№ 72. Сохраненіе яицъ.

Для зимняго запаса сбираютъ яйца, снесенныя въ августѣ, сентябрѣ и октябрѣ мѣсяцѣ. Въ деревянный ящикъ всыпаютъ слой древесныхъ опилокъ въ 2 дм. толщ. и кладутъ яйца острыми концами кверху. Хранить нужно въ такомъ помѣщеніи, которое не было бы ни холоднымъ ни сырымъ. Каждый рядъ яицъ пересыпаютъ опилками. Чтобы бѣлокъ не сдвигался на одну сторону, надо ящикъ переворачивать каждую недѣлю. Яйца великолѣпно сохраняются въ крупныхъ пшеничныхъ отрубяхъ или во ржи, или же въ пшеницѣ. Лучше всего сохраняются онѣ, если ихъ обмакнуть въ спиртъ и поставить на яичныхъ подставкахъ, острыми концами кверху.

№ 73. Сохраненіе сливокъ.

12 лот. сахару кипятятъ съ 1 рюмкой воды, но не уваривають какъ сахарный сиропъ, затѣмъ вливаютъ густыя сливки, даютъ вскипѣть 3—4 раза и во время варки прибавляютъ 3—4 миндаля. Ставятъ въ холодное мѣсто.

№ 74. Сохраненіе смородины.

Въ началѣ августа выбираютъ кустъ смородины съ обильнымъ количествомъ крупныхъ ягодъ и прикрываютъ его колпакомъ изъ досокъ, чтобы предохранить отъ сырости и солнечнаго жара. Подъ такой покрышкой ягоды продержатся до октября, будутъ темно краснаго цвѣта и замѣчательно вкусными;

такимъ же способомъ можно сохранить на довольно долгое время, въ свѣжемъ видѣ, черную смородину и крыжовникъ. Подобнымъ же образомъ обвязываютъ вишневыя деревья рогожами, благодаря которымъ вишня можетъ продержаться свѣжей 5—6 недѣль дольше и будетъ сладкой и темной, а слѣдовательно и очень хорошей для дессерта; только рогожи должны быть такой величины, чтобы края ихъ можно было завязать кругомъ ствола, иначе воробьи съѣдятъ вишню. Такимъ же образомъ можно защитить сливу и яблоки, только нужно брать болѣе толстыя рогожи. Главная цѣль покрыванія рогожами заключается въ томъ, чтобы предохранить плоды отъ ночной и утренней росы. Малина и земляника тоже продержатся подъ рогожей дней на 8—10 долѣе. Розовые кусты можно предохранить отъ слишкомъ ранняго отцвѣтанія тѣмъ, что ихъ прикрываютъ рогожами, прикрѣпляя ихъ ко вбитымъ въ землю палкамъ. Накрывать надо съ 8 час. утра до 5 пополудня.

№ 75. Сохраненіе срѣзанныхъ цвѣтовъ въ свѣжемъ видѣ на болѣе долгое время.

Чтобы пользоваться болѣе долгое время пріятнымъ запахомъ и красотою цвѣтовъ, ихъ ставятъ не въ простую воду, а въ смѣсь, состоящую изъ $^1/_2$ бут. холодной рѣчной воды и $^1/_4$ бут. водки; такимъ образомъ онѣ продержатся на 8 дней дольше, только ихъ нельзя ставить на солнце. Можно сохранять еще такимъ образомъ: Въ цвѣточную воду кладутъ немного высушеннаго бѣлаго песку, смоченнаго водою пополамъ съ водкой, и глубоко втыкаютъ въ него стебли цвѣтовъ.

№ 76. Сохраненіе овощей.

Сохраненіе овощей составляетъ важное дѣло. Въ серединѣ сентября выкапываютъ всѣ овощи. Эту работу надо исполнять въ хорошую сухую погоду, такъ-какъ собранныя въ сырую погоду овощи, легко загниваютъ въ погребѣ. Выкопанныя овощи, коренья и картофель сушатъ на солнцѣ, а затѣмъ выбираютъ изъ нихъ самыя лучшія. У петрушки и сельдерея оставляютъ листья отъ сердцевины, съ порея не снимаютъ ничего, только сверху отрѣзаютъ до половины зеленые листья. Съ другихъ

же овощей зелень срѣзается вся. Овощи закапываютъ въ песокъ, на одной сторонѣ погреба. Для каждаго рода овощей надо сдѣлать особое отдѣленіе, отгородивъ его отъ другихъ досками или кирпичами. Около стѣны насыпаютъ кучу песку и прежде всего втыкаютъ въ нее рядами морковь, а за нею и другія овощи. Ближе къ дверямъ идетъ брюква, свекла и кольраби, для которыхъ нужно болѣе холодное мѣсто, потому что онѣ прорастутъ въ теплѣ.

Овощи вынимаютъ также рядами. Картофель складываютъ въ ящикъ по другой стѣнѣ. На дно ящика насыпаютъ въ 1 дм. вышиною сухого песку, кладутъ на него картофель и снова пересыпаютъ пескомъ. Цвѣтную капусту вынимаютъ изъ земли вмѣстѣ съ корнями. Срѣзавъ съ кочня нѣсколько лишнихъ листьевъ, остальные завязываютъ надъ цвѣтами. Капусту вѣшаютъ за корень къ потолку погреба на нѣкоторомъ разстояніи другъ отъ друга. Такимъ образомъ она можетъ продержаться нѣкоторое время.

Плотные кочны бѣлой капусты средней величины также вынимаютъ съ корнями изъ земли и, очистивъ отъ большихъ зеленыхъ листьевъ, зарываютъ не слишкомъ близко другъ отъ друга въ передней части погреба. Когда песокъ высохнетъ его снова надо смочить водой. Такимъ образомъ капуста отлично продержится до марта мѣсяцѣ. Красную капусту и сафой можно сберегать такимъ-же образомъ. Въ хорошую погоду погребъ надо провѣтривать довольно часто, такъ какъ свѣжій воздухъ оказываетъ хорошіе вліяніе на хранящіеся продукты.

Молоко и сыры. Откармливаніе домашняго скота и птицъ. Стирка, общеполезныя свѣдѣнія.

№ 1. Молочное хозяйство.

Обращеніе съ молокомъ требуетъ большихъ хлопотъ. Чтобы предохранить молоко отъ закисанія, надо позаботиться не только о подходящемъ мѣстѣ, для держанія молока, но и о томъ, чтобы употребляемая посуда содержалась въ возможно большей чистотѣ. Для храненія молока лучше всего годится погребъ, обращенный къ югу; онъ долженъ быть сводчатый, съ выштукатуренными стѣнами, холодный и обязательно сухой. Для предохраненія отъ солнечныхъ лучей на окна надо повѣсить шторы. Два раза въ недѣлю надо мыть горячею водой съ бѣлымъ пескомъ всѣ столы и полки въ погребѣ. Полъ надо выметать ежедневно и посыпать свѣжимъ пескомъ. Пыль и паутину со стѣнъ и полокъ надо вытирать сырой тряпкой. Точно также молочную посуду надо ежедневно обмывать горячей водой и прополаскивать холодной. Послѣ мытья не слѣдуетъ опрокидывать посуду, такъ какъ вслѣдствіе этого не будетъ доступа воздуху почему и является затхлый запахъ; поэтому же не слѣдуетъ и накрывать молоко крышкой, а чтобы предохранить его отъ пыли и мухъ, надо прикрыть чистымъ полотенцемъ. Самая лучшая посуда для молока — широкія блюда изъ стекла или бѣлой глины, вмѣстимостью въ 2—3 бут., хотя можно также употреблять посуду изъ простой глины, только она должна быть хорошо вымуравленной. Во всякомъ случаѣ посуда изъ бѣлой и простой глины должна быть передъ

употребленіемъ хорошо вышпарена и выжарена, потому что молоко легко киснетъ. Лучше всего посуду положить въ котелъ съ кипящей водой и прокипятить, и продѣлывать это каждый разъ послѣ употребленія. Деревянная ложка для снimанія должна быть широкой и плоской, чтобы было удобнѣе снимать сливки. Слѣдуетъ предпочитать широкую посуду, потому что сливки въ ней садятся гуще, нежели въ узкой высокой. Молоко нельзя ставить въ одно помѣщеніе съ кушаньями, потому что оно сейчасъ же приметъ вкусъ послѣднихъ. Разлитое въ кринки подоенное молоко нельзя накрывать, пока оно еще теплое. Также нельзя давать молоку стоять на солнцѣ или на сквозномъ вѣтру, потому что на сливкахъ тотъ-часъ-же образуется пленка.

При доеніи нужно соблюдать величайшую чистоту. Нужно имѣть на готовѣ посуду съ чистою водою. Руки должны быть не только чисто вымыты, но вытерты насухо, чтобы при доеніи не капала въ молоко грязная вода. Деревянный подойникъ долженъ быть хорошо вымытъ до и послѣ доенія. Кромѣ того 2 раза въ недѣлю его нужно заливать горячей водой съ вѣтками можжевельника и въ такомъ видѣ дать постоять часа два. Выливъ воду, подойникъ опрокидываютъ, чтобы просохъ внутри, а съ наружной стороны наливаютъ на дно холодной воды, чтобы не растрескался до слѣдующаго доенія. Полотенце, употребляемое для обвертыванія большого подойника, нужно каждый разъ мыть горячей водой и мѣнять два раза въ недѣлю. Кромѣ того въ молочномъ погребѣ должно всегда висѣть нѣсколько полотенецъ для вытиранія посуды.

Свѣже подоенное молоко разливаютъ въ заранѣе приготовленныя кринки и ставятъ отдѣльно отъ прежде подоеннаго, такъ какъ это имѣетъ большое значеніе для сниманія сливокъ. Для сметаны молоко должно постоять въ тепломъ мѣстѣ два, а въ холодномъ три дня и, чтобы оно закисло какъ слѣдуетъ, его совсѣмъ нельзя трогать. Съ такого молока сметана снимается легко. Если между сметаной и молокомъ появится вода, то значитъ молоко перестоялось. Изъ снятой сметаны тотчасъ же сбиваютъ масло, пока сметана не перекисла. Если же нельзя сразу сбить масло, то сметану надо поставить на ледъ. Если вдругъ пона-

добятся хорошія сливки, то для полученія ихъ поступаютъ слѣдующимъ образомъ. Во льду дѣлаютъ большія ямы, не слишкомъ близко другъ около друга, щедро насыпаютъ соли въ каждую ямку и ставятъ въ нее молоко въ хорошо глазурованныхъ кувшинахъ. Какъ уже ранѣе было сказано, молоко накрываютъ, когда оно совершенно остынетъ. Черезъ 18 часовъ получатся превосходныя густыя сливки, которыя годятся для приготовленія всякаго сорта кремовъ и т. п. Самые обильные молокомъ мѣсяцы: май и іюнь. Въ это время сбивается много масла для зимы. Масло, сбитое въ эти мѣсяцы, имѣетъ много преимуществъ, потому что коровы на молодой свѣжей травѣ даютъ молоко болѣе жирное, и полученное масло гораздо жирнѣе, вкуснѣе, желтаго цвѣта и дольше держится. Нужно позаботиться о томъ, чтобы сливки были сняты и взбиты въ надлежащее время. Масло, взбитое въ зимніе мѣсяцы, до мая мѣсяца, держится плохо и его надо непремѣнно издержать лѣтомъ. Іюльское масло, благодаря жарѣ, значительно хуже и держится только до осени. Августовское и сентябрьское масло, хотя уже снова жирное и вкусное, значительно уступаетъ іюньскому. Оно также годится для сбереженія впрокъ, но такъ какъ эти мѣсяцы бѣднѣе молокомъ, то для зимы надо сдѣлать запасъ гораздо ранѣе.

№ 2. Приготовленіе масла.

Сметану сбиваютъ въ маслобойкѣ до тѣхъ поръ, пока она не обратится въ масло. Отдѣльныя масляныя частицы собираютъ вмѣстѣ и сжимаютъ въ одну массу; потомъ перекладываютъ въ каменный горшокъ съ холодной водой и промѣшиваютъ деревянной ложкой, сливая воду и наливая свѣжей до тѣхъ поръ, пока вода при промѣшиваніи не останется такой же чистой, какъ была. Сливъ воду, прорѣзаютъ масло ножомъ во всѣхъ направленіяхъ, чтобы удалить могущія оказаться волоски. Затѣмъ на 10 ф. масла берутъ 1 ф. крупной соли, быстро обмываютъ ее въ двухъ водахъ и, всыпавъ въ масло, хорошо промѣшиваютъ съ нимъ деревянною ложкой. Посуда, назначенная для храненія масла, должна быть вымыта, какъ можно лучше, чтобы масло не получило какого-нибудь непріят-

наго привкуса. Чисто промытую кадочку хорошо протираютъ солью съ водкой, оставляютъ въ такомъ видѣ часа на два, а затѣмъ прополаскиваютъ холодной водой. Масло накладываютъ въ кадочку деревянной ложкой и уминаютъ какъ можно плотнѣе, чтобы не оставалось пустого мѣста; до верху не докладываютъ на 1 палецъ, дѣлаютъ ложкою на поверхности масла украшенія, накрываютъ чистой полотняной тряпкой, кладутъ на нее двѣ тонкія лучинки, чтобы масло не могло подняться, и наливаютъ большое количество крѣпкаго раствора соленой воды. Кадочку закрываютъ крышкой и ставятъ въ молочный погребъ на полъ, на кирпичи, чтобы кругомъ былъ доступъ воздуху. Каждую недѣлю нужно снимать тряпочку и обмывать крышку, бока кадочки, тряпочку и лучинки; затѣмъ снова положить на масло и залить свѣжей соленой водой. Такимъ способомъ можно, безъ употребленія химическихъ средствъ, сохранить масло свѣжимъ и хорошимъ; только, когда почнутъ масло, то его нужно брать равномѣрно, чтобы не было ямокъ, потому что въ нихъ соберется соленая вода и верхній слой масла получитъ суховатый вкусъ. Каждый разъ, какъ только взяли масло, надо его тщательно закрывать тряпкой.

№ 3. Сливочное масло по-англійски.

Парное молоко выливаютъ въ хорошо вычищенный глиняный горшокъ и ставятъ на 6—8 час. въ печурку, гдѣ оно должно нагрѣться до 80°, затѣмъ даютъ остыть, ставятъ на ледъ, снимаютъ сливки и бьютъ изъ нихъ масло. Это масло употребляютъ не соленымъ, а если и солятъ, то немного. Такъ называемое столовое масло большею частью приготовляется безъ соли.

№ 4. Сливочное масло.

Наливаютъ $^1/_2$ бут. густыхъ сливокъ и болтаютъ бутылку взадъ и впередъ до тѣхъ поръ, пока не образуется масло. Промываютъ масло такъ же, какъ приготовленное изъ сметаны, но только не солятъ, а если солятъ, то самую малость. Такъ какъ сливочное масло держится недолго, то самое лучшее для стола сбивать каждый день свѣжее. Масло хранятъ въ слабомъ растворѣ соленой воды, который надо мѣнять каждый

день. Лучше приготовлять отваръ на кипяченой водѣ. Если долго не остынетъ, то можно положить кусочки льда. Можно взбить масло изъ кипяченныхъ, остуженныхъ сливокъ; такое масло даже вкуснѣе, нежели изъ сырыхъ.

№ 5. Приготовленіе хорошаго творога.

Большой глиняный горшокъ наполняютъ скисшимся молокомъ, предварительно, снявъ съ него сметану; горшокъ ставятъ на теплый край плиты и оставляютъ до тѣхъ поръ, пока молоко не свернется въ плотную массу и не поднимется кверху; тогда на блюдо ставятъ накрытое салфеткой рѣшето и осторожно выкладываютъ на него широкой деревянной ложкой остывшее свернувшееся молоко и даютъ стечь водѣ. Надо выкладывать очень осторожно, чтобы не переболтать, потому что творогъ развалится. Когда стечетъ вся вода, творогъ обливаютъ нѣсколько разъ парнымъ молокомъ, и выкладываютъ на блюдо, поливаютъ еще нѣсколькими ложками сметаны или сливокъ и подаютъ на столъ. Къ творогу подаютъ холодныя хорошія сливки, сахаръ и корицу.

Другой способъ приготовленія творога слѣдующій. Ссѣвшееся молоко, съ котораго сняты сливки, осторожно выливаютъ на покрытое салфеткой рѣшето и ставятъ въ холодное мѣсто. Когда стечетъ вода, обливаютъ парнымъ молокомъ и, давъ ему стечь, осторожно, чтобы не встряхнуть, выкладываютъ вмѣстѣ съ салфеткой на блюдо, и осторожно убираютъ салфетку.

№ 6. Приготовленіе хорошаго кислаго молока (простокваши).

На 3 бут. парного молока берутъ 1/2 ф. самой густой, но не перестоявшейся сметаны, чтобы въ ней не было ни водяныхъ, ни молочныхъ частицъ. Размѣшавъ сметану, выливаютъ въ стеклянное или глиняное блюдо, вливаютъ молоко и перемѣшиваютъ все вмѣстѣ какъ можно лучше. Накрывъ кускомъ холста, ставятъ на 24 часа въ теплой кухнѣ, а затѣмъ, какъ только плотно свернется, на 24 часа на ледъ; подаютъ со сливками. Простокваша, приготовленная по этому рецепту, такъ плотна, что ее можно разрѣзать ножомъ. Въ

кухнѣ, гдѣ квасятъ молоко, температура должна быть 18—20°. Только такую температуру можетъ перенесть простокваша, не отдавая водой. Если появится вода, то простокваша уже не годится для употребленія. Для квашенія можно также вскипятить молоко и холоднымъ перемѣшать со сметаной.

№ 7. Сыръ съ тминомъ, приготовляемый зимою.

Большой горшокъ, наполненный кислымъ молокомъ, ставятъ на 5—6 час. на горячую плиту. Какъ только молоко поднимется, ему даютъ остыть и большой деревянной ложкой выбираютъ свернувшуюся массу и кладутъ въ мѣшокъ, плотно завязываютъ его и кладутъ на 4—5 час. (а если большое количество, то на болѣе долгое время) подъ прессъ, чтобы выжать до капли всю воду. На блюдо кладутъ 3 ф. отжатой массы, прибавляютъ $^1/_2$ ф. свѣже сбитаго масла, 1 стол. лож. соли, такое же количество тмина и $^1/_2$ ф. густой сметаны. Сметана должна быть непремѣнно густою, потому что массу, размѣшанную съ жидкой сметаной, будетъ трудно раскатать. Когда вся масса будетъ хорошо перемѣшана, дѣлаютъ сыры и ставятъ ихъ стоймя, на нѣкоторомъ разстояніи другъ отъ друга, на мелкое широкое бѣлое блюдо и для предохраненія отъ воздуха накрываютъ намоченной въ холодной водѣ, полувыжатой старой салфеткой и ставятъ въ теплое мѣсто. Когда салфетка высохнетъ, ее надо снова намочить. Такъ обращаются съ сыромъ въ продолженіе 14 дней, пока кругомъ сыра не образуется слизистая прозрачная масса; освободивъ ее отъ плотной оболочки, сохраняютъ въ холодномъ мѣстѣ, накрывъ отъ мухъ. Массѣ можно дать высохнуть, но только ее нельзя допускать до броженія, потому что тогда она совершенно не будетъ годна для ѣды. Лѣтомъ такой сыръ, вмѣсто салфетки, можно покрывать большими зелеными листьями лопуха или капусты. Листья надо перемѣнять каждые два дня. Лѣтомъ сыры выходятъ лучше. Ихъ лучше всего приготовлять въ маѣ, іюнѣ, а также въ концѣ августа и сентября. Въ эти мѣсяцы выходятъ превосходные сыры.

№ 8. Приготовленіе сыра изъ пахтанья.

Въ большой горшокъ наливаютъ 10 бут. пахтанья, чтобы онъ былъ наполненъ до половины; вскипятивъ 6 бут. молока,

кипящимъ вливаютъ въ пахтанье и, накрывъ, оставляютъ до тѣхъ поръ, пока молоко не свернется, не поднимется кверху и не остынетъ. Плотную свернувшуюся массу снимаютъ сверху, кладутъ въ мѣшокъ и оставляютъ до тѣхъ поръ подъ прессомъ, пока не выдавится вся вода. Далѣе приготовляютъ и хранятъ, какъ было указано въ № 7, только кладутъ не сметану, а $^{3}/_{4}$ ф. свѣжаго масла. Этотъ сыръ будетъ гораздо лучше, если его приготовить въ упомянутые въ предыдущемъ № мѣсяцы.

№ 9. Еще способъ приготовленія сыра.

Такой сыръ приготовляютъ зимою только въ исключительныхъ случаяхъ. Самое подходящее время для его приготовленія, когда умѣренно тепло, потому что сыръ, приготовленный во время большой жары, легко портится. Первоначальное приготовленіе совершенно такое же, какъ въ № 7, только надо позаботиться, чтобы сметана не была слишкомъ кисла, а молоко не перестоялось. Положивъ въ изобиліи соли и тмина, формуютъ изъ массы сыры, укладываютъ ихъ другъ около друга на блюдо, опрокидываютъ на нихъ проволочное сито и ставятъ на 3 дня на воздухъ, но только, чтобы не хватало солнцемъ. Затѣмъ завертываютъ каждый сыръ, по одиночкѣ, въ капустный листъ, укладываютъ въ глиняный горшокъ и, завязавъ, ставятъ на 3—4 дня въ холодное мѣсто; если возможно, то въ холодный погребъ. Надо смотрѣть, не начинаютъ ли листы закручиваться, тогда сыры надо перевернуть и замѣнить увядшіе листы свѣжими. Въ этомъ горшкѣ сыры оставляютъ, пока они не сдѣлаются прозрачными; тогда ихъ вынимаютъ, снова укладываютъ на блюдо и, накрывъ проволочнымъ ситомъ, снова ставятъ на нѣсколько дней на воздухъ. Какъ только сыры высохнутъ, ихъ обмываютъ сывороткой, даютъ постоять 1 день и кладутъ въ горшокъ, весь выложенный капустными листьями; сыры не обвертываютъ больше листьями. Завязавъ, горшокъ ставятъ въ теплую погоду на ледъ, а въ холодную—въ кладовую. Каждую недѣлю сыры надо обмывать сывороткой, пока они не сдѣлаются совершенно прозрачными. Они могутъ продержаться такимъ образомъ 7—9 мѣс. Сыры также можно обмывать пивомъ или смѣсью изъ $^{1}/_{2}$ бут. хоро-

шаго бѣлаго вина и $^1/_2$ лота очищеннаго поташа. Отъ этой обмывки они долго продержатся свѣжими. Вмѣсто этой смѣси можно приготовить другую, состоящую изъ $^1/_2$ бут. хорошаго бѣлаго вина и 1 лож. содовой воды или 1 рюмки рома. Такое обмываніе надо повторять черезъ каждые 8 — 11 дней. Если сыръ затвердѣетъ, то его надо положить на 8 — 10 дней въ отваръ изъ овсяной соломы, отъ котораго онъ снова сдѣлается мягкимъ и вкуснымъ. Вмѣсто капустныхъ листьевъ сыръ можно завернуть въ хмѣлевые листья, которые придадутъ ему терпкій пикантный вкусъ. Для обмыванія также употребляютъ смѣсь изъ $^1/_2$ бут. вскипяченнаго молока и 1 лож. содовой воды. Всѣ эти обмыванія предохраняютъ отъ червей. Они употребляются для всѣхъ сортовъ этого сыра.

№ 10. Болѣе тонкій сортъ сыра.

Съ 12 бут. кислаго, не перестоявшагося молока снимаютъ сметану, выливаютъ молоко въ большой горшокъ, прибавляютъ 6 бут. парного кипящаго молока и, накрывъ горшокъ, даютъ остыть; далѣе поступаютъ, какъ было описано въ предыдущихъ рецептахъ, и накрываютъ сыры постоянно мѣняемыми капустными листьями. Сыръ держатъ въ такомъ мѣстѣ, гдѣ не было бы ни слишкомъ холодно, ни слишкомъ жарко, потому что въ жарѣ онъ начнетъ бродить, а на холоду на немъ не образуется корочки, которая представляетъ изъ себя самую лакомую часть сыра, особенно, когда она будетъ очень толстая. Далѣе поступаютъ совершенно такъ же, какъ въ предыдущихъ №№.

Другой способъ приготовленія. Приготовленнымъ сырамъ даютъ постоять 3—4 дня, кладутъ въ блюдо, хорошо промѣшиваютъ, снова дѣлаютъ сыры, а далѣе поступаютъ, какъ сказано въ №№ 7 и 8.

№ 11. Малороссійская пасха съ яйцами.

Хорошій сухой творогъ, приготовленный, какъ въ № 10, протираютъ сквозь сито вмѣстѣ съ $^1/_4$ бут. густыхъ сливокъ и кладутъ соли по вкусу. 10 яицъ, сваренныхъ въ мѣшечекъ, остуживаютъ, чистятъ и нарѣзаютъ ломтиками и отставляютъ

въ сторону вмѣстѣ съ $^1/_2$ ф. свѣже сбитаго масла. Творогъ накладываютъ въ $^1/_2$ дм. толщиною въ пасочную форму, кладутъ на него 1 рядъ яичныхъ ломтиковъ, а далѣе слой свѣжаго масла въ $^1/_8$ дм., затѣмъ снова слой творогу въ $^1/_2$ дм. и т. д., попеременно, пока форма не будетъ полна. Верхній слой долженъ быть творожный. Пасху ставятъ на холодъ; передъ тѣмъ, какъ подать, выкладываютъ изъ формы на блюдо; рѣжутъ сверху внизъ ломтиками. Она очень вкусна съ чернымъ хлѣбомъ.

№ 12. Пасха.

3 ф. самаго лучшаго, очень сухого, выжатаго творога протираютъ, какъ сказано въ предыдущемъ №, сквозь сито, прибавляютъ $^1/_4$ бут. густыхъ сливокъ, мелко истолченный съ сахаромъ кусокъ ванили въ 2 дм. длиною, 6 желтковъ, растертыхъ добѣла съ $^1/_4$ ф. сахару, $^1/_4$ ф. мелко истолченнаго, протертаго сквозь сито сладкаго миндаля, $^1/_4$ ф. чисто вымытой перебранной коринки или изюму и $^1/_2$ ф. свѣжаго сливочнаго масла; все это перемѣшиваютъ какъ можно лучше, плотно укладываютъ въ пасочную форму, сверху накрываютъ полотенцемъ, накладываютъ гнетъ изъ камня и ставятъ на холодъ. Подавая, выкладываютъ изъ формы на блюдо. При болѣе простомъ приготовленіи кладутъ только сахаръ съ ванилью.

№ 13. Вареная пасха.

5 ф. свѣжаго творогу (какъ въ № 12), протираютъ сквозь сито, прибавляютъ 1 ф. сметаны, 10 желтковъ, растертыхъ добѣла съ $^1/_2$ ф. сахару и $^1/_2$ палочкой расщепленной ванили. Выложивъ въ широкую кастрюлю, оставляютъ на слабомъ огнѣ, все время мѣшая до тѣхъ поръ, пока не начнетъ сильно парить, отнюдь не допуская до кипяченія. Затѣмъ массу выкладываютъ на блюдо и мѣшаютъ, пока не остынетъ, послѣ чего примѣшиваютъ 1 ф. сливочнаго масла, $^1/_2$ ф. чисто промытаго, перебраннаго изюма и, вымѣшавъ все вмѣстѣ какъ можно лучше, кладутъ въ выложенную салфеткою форму. Наложивъ гнетъ, оставляютъ, пока не стечетъ вода и пасха не сдѣлается сухой. Остальное уже извѣстно.

№ 14. Сыръ по-французски.

Самое лучшее приготовлять сыръ въ маѣ или августѣ мѣсяцѣ. Въ 7 бут. парнаго молока кладутъ 1/2 ф. хорошо размѣшанной не очень кислой сметаны и 1 полную ложку мелкой соли. Перемѣшавъ хорошенько, ставятъ накрытый горшокъ въ теплое мѣсто, а черезъ нѣсколько часовъ снова перемѣшиваютъ молоко, чтобы сметана смѣшалась съ нимъ какъ можно лучше, и повторяютъ размѣшиваніе до тѣхъ поръ, пока молоко не начнетъ свертываться; тогда оставляютъ его въ покоѣ до тѣхъ поръ, пока не сдѣлается совершенно плотнымъ, наблюдая за тѣмъ, чтобы не отдало водой. Творожную массу осторожно, чтобы не развалилась, выкладываютъ на покрытое салфеткой рѣшето и даютъ стечь водѣ, чтобы творогъ былъ совершенно сухой; края салфетки закидываютъ черезъ творогъ и кладутъ концами внизъ на глубокую тарелку, чтобы придать творогу ея форму. Въ такомъ видѣ вмѣстѣ съ мокрой салфеткой ставятъ на холодъ, гдѣ и оставляютъ, постоянно смачивая сверху салфетку соленой водой, пока на сырѣ не образуется жирная желтая корка. Тогда сыръ готовъ для употребленія.

№ 15. Сохраненіе голландскаго сыра.

Такъ какъ обыкновенно приходится подавать большой кусокъ сыру въ 1 1/2—2 ф., который не будетъ съѣденъ сразу, то и необходимо позаботиться о томъ, чтобы предохранить остатокъ отъ высыханія. Для этой цѣли большой глиняный горшокъ наполняютъ до края холодной водой, накрываютъ фарфоровой тарелкой, съ провернутыми въ ней отверстіями, кладутъ на тарелку кусокъ сыра, накрываютъ его бѣлымъ глинянымъ блюдомъ и такимъ образомъ ставятъ на холодъ. Если перемѣнять воду каждые 2 дня, то сыръ долго продержится свѣжимъ. Другой способъ сохраненія заключается въ томъ, что чистую полотняную тряпку намачиваютъ ромомъ, выжимаютъ, намазываютъ свѣжимъ масломъ, завертываютъ сыръ и ставятъ на холодъ. Или же чистую бѣлую бумагу смачиваютъ ромомъ, даютъ высохнуть, смазываютъ бѣлкомъ и, какъ только онъ высохнетъ, завертываютъ кусокъ сыру, а затѣмъ кладутъ въ глиняный горшокъ и, накрывъ, ставятъ

на холодъ. Если хотятъ сберечь цѣльную большую головку сыра, то берутъ ½ бут. стараго, кислаго бѣлаго вина, вливаютъ въ него разведенную 1 столовую ложку истолченной селитры, смачиваютъ старую салфетку и, завернувъ сыръ, держатъ въ холодномъ мѣстѣ. Салфетку надо смачивать каждые 8—12 дней. Для храненія сыра можно приготовить смѣсь изъ вскипяченнаго молока и ложки содовой воды или просто изъ соленой воды, въ которой разведено немного селитры.

№ 16. Замѣтка объ обращеніи съ телятами и дойными коровами, а также о самомъ доеніи.

Уходъ за коровами и телятами и ихъ кормленіе требуютъ со стороны хозяйки большого вниманія и заботливости. Если желаютъ, чтобы скотина хорошо росла, то хозяйка должна сама присмотрѣть за нею. Телята, оставленные для завода, требуютъ совершенно особаго ухода, потому что при неправильномъ обращеніи не получится хорошей молочной коровы. Теленка надо поить 6 недѣль теплымъ молокомъ, слѣдующія же три недѣли снятымъ, такой теплоты какъ парное; холоднаго молока телята не станутъ пить. До 12 недѣль имъ варятъ жидкую ячменную кашицу, которую даютъ пополамъ съ молокомъ три раза въ сутки, а далѣе самое лучшее поить ихъ клеверной водой, которую приготовляютъ слѣдующимъ образомъ: свѣжій клеверъ кладутъ въ горшокъ, заливаютъ кипящей водой и, накрывъ, даютъ постоять 1 часъ; его даютъ пополамъ съ молокомъ 2 раза въ день и такимъ образомъ кормятъ 6—7 мѣсяцевъ телятъ, оставленныхъ для завода. Начиная съ этого времени имъ можно цѣлый годъ давать мучное питье и хорошее сѣно. Отъ такого корма они будутъ красивые и гладкіе. Лучше всего для выращиванія годятся телята, родившіеся въ январѣ и февралѣ, когда у коровъ бываетъ самое большое количество молока. При этомъ слѣдуетъ замѣтить, что надо предпочитать телятъ темнокрасной голландской породы; за неимѣніемъ коровъ этой породы, берутъ телятъ отъ лучшихъ туземныхъ молочныхъ коровъ, потому что отъ хорошей матери можно ожидать и хорошаго теленка. Надо также слѣдить за

тѣмъ, чтобы теленокъ ѣлъ быстро, съ аппетитомъ и вообще былъ бы живымъ, такъ какъ это служитъ признакомъ здоровья, при которомъ можно разсчитывать получить хорошую дойную корову, держать которую гораздо выгоднѣе, нежели держать 2 плохихъ коровъ. Въ большомъ хозяйствѣ можно прокормить кухонными остатками отъ 3 до 5 коровъ. Остатки овощей нужно давать проваренными, иначе молоко и сливки примутъ непріятный вкусъ овощей. На сваренныя остатки овощей посыпаютъ нѣсколько горстей муки и немного соли. При такомъ кормленіи коровы даютъ много молока съ обильнымъ содержаніемъ сливокъ. Можно также давать сырой картофель, но лучше варить его, иначе молоко будетъ жидкимъ. Вмѣсто муки можно давать ячменныя и пшеничныя отруби; ихъ также надо обваривать. Изрубленная вареная тыква, посыпанная мукой, даетъ тоже хорошій кормъ для скотины. Весною можно давать коровамъ молодую ошпаренную крапиву, посыпанную солью и мукой, а лѣтомъ—свѣжій клеверъ. Мучное питье даютъ коровамъ 3 раза въ день. Зимой надо держать коровъ въ сухомъ, тепломъ коровникѣ. Въ холодномъ коровникѣ онѣ дадутъ значительно меньше молока. Слишкомъ жаркій коровникъ слѣдуетъ провѣтривать и соблюдать величайшую чистоту. Его нужно ежедневно чистить утромъ и вечеромъ, провѣтривать и обильно посыпать свѣжей соломой, удаляя всю старую, чтобы воздухъ былъ возможно чистый. Каждое утро, передъ доеніемъ, надо чистить коровъ щеткой. При доеніи слѣдуетъ тщательно слѣдить за тѣмъ, чтобы не оставалось ни капли молока въ вымени, тѣмъ болѣе, что многія коровы имѣютъ тугіе соски, отчего доильщица можетъ и не продоить какъ слѣдуетъ, а такъ какъ это можетъ случиться нѣсколько разъ, то у коровы пропадетъ молоко, и она сдѣлается негодной. Каждую корову, особенно очень молочную, надо доить 3 раза въ день и обязательно въ опредѣленный часъ; въ противномъ случаѣ вымя затвердѣетъ и можетъ сдѣлаться воспаленіе, а у хорошихъ коровъ молоко начнетъ течь само собою. Надо обмывать вымя до и послѣ доенія и досуха вытирать сухимъ полотенцемъ. Передъ доеніемъ мыть надо для того, чтобы не попала грязь въ молоко, а послѣ, чтобы

на вымя не насѣла пыль, которая, если высохнетъ, трудно смывается. При доеніи надо тянуть соски изо всей силы, нажимая большимъ пальцемъ. Доить надо безъ перерыва въ чистую посуду до тѣхъ поръ, пока не останется ни капли молока въ вымени. Руки должны быть чисто вымыты и вытерты насухо, чтобы ни попало ни капли воды въ молоко. Если приходится доить много коровъ, то все подоенное молоко сливаютъ въ большой горшокъ, назначенный для этой цѣли, и сверху прикрываютъ холстомъ, а нѣсколько позднѣе молоко процѣживаютъ и ставятъ въ назначенное мѣсто. Слѣдуетъ хорошо кормить не только дойныхъ коровъ, но и тѣхъ, которыя должны скоро отелиться, если хотятъ получить побольше молока. Это важнѣйшія правила при уходѣ за телятами и коровами; слѣдуя имъ, можно всегда имѣть хорошій запасъ молока.

№ 17. Выкармливаніе телятъ для убоя.

Новорожденному теленку въ первый день даютъ немного молока, смѣшаннаго съ водой, потому что цѣльное молоко будетъ слишкомъ жирно. На 4—6 день его поятъ 3 раза теплымъ молокомъ и даютъ столько, сколько онъ можетъ выпить. Съ 8-го дня каждый разъ въ молоко вбиваютъ по 2 сырыхъ яйца и всыпаютъ по 1 ст. ложкѣ картофельной муки. Съ 14-го дня даютъ по 3 яйца съ такимъ количествомъ молока, сколько теленокъ можетъ выпить. У такого выпоеннаго теленка черезъ 5 недѣль мясо будетъ нѣжнымъ и очень вкуснымъ. Можно поить и дольше, но тогда мясо будетъ менѣе нѣжно. При кормленіи нужно соблюдать величайшую регулярность. Поятъ утромъ въ 6 час., въ 12 час. дня и въ 6 час. вечера. Телятамъ, которые пьютъ слишкомъ быстро, не слѣдуетъ давать заразъ помногу, потому что иначе они на другой день будутъ пить мало; съ пьющими медленно надо имѣть терпѣніе, пока они не справятся со своею порціей Для каждаго выпаиваемаго теленка должно быть отдѣльное теплое стойло, которое каждое утро надо обильно покрывать свѣжей соломой, такъ какъ животныя, стоящія въ нечистотахъ, не могутъ оставаться здоровыми. Противъ поноса телятамъ даютъ 1 чайную ложку натертаго мускатнаго орѣха въ молокѣ.

№ 18. Выращиваніе индюшекъ и уходъ за ними.

Индюшки—очень нѣжныя птицы и, чтобы вырастить ихъ, нуженъ тщательный уходъ и хорошій кормъ. Курятникъ долженъ быть теплый, хорошо защищенъ отъ вѣтра и съ высоко прибитыми курошестами, на которыхъ спятъ птицы. Индюшки начинаютъ класть яйца въ концѣ марта, для чего въ одинъ уголъ курятника надо поставить корзину, приблизительно въ 1 дм. вышиной, наполненную соломой и сѣномъ, чтобы яйцамъ не пришлось пострадать отъ сырости съ пола. Свѣже-снесенныя яйца надо вынимать каждый день и осторожно прятать, чтобы не поцарапать, въ корзину, поставленную въ холодное мѣсто. Старыя индюшки кладутъ отъ 13—15, а молодыя отъ 11—13 яицъ и садятся высиживать цыплятъ. Какъ только птица перестала нестись, надо освѣжить гнѣздо. Въ него кладутъ подъ низъ соломы, а сверху сѣно и укладываютъ яйца рядами. Насѣдка сама сядетъ для высиживанія на гнѣздо. Надо слѣдить за тѣмъ, чтобы въ курятникъ не попало никакое постороннее животное и не помѣшало высиживанію. Кормъ и воду ставятъ около гнѣзда, потому что насѣдка черезъ каждые два дня сходитъ съ него, чтобы поѣсть. Пользуясь этимъ, ее выпускаютъ на волю, гдѣ долженъ быть приготовленъ песокъ, въ которомъ она любитъ купаться. Если гнѣздо хорошо устроено и яйца хорошо держатся, то для высиживанія надо 4 недѣли. Обыкновенно индюшка высиживаетъ всѣ яйца; рѣдко если испортится 1—2 яйца. Въ послѣдніе дни высиживанія птица совершенно не сходитъ съ гнѣзда. Самое лучшее вылупившихся индюшатъ выращивать въ топленой комнатѣ и только черезъ 2 недѣли выпустить погулять часа на 2, когда солнце будетъ очень горячее. Первые 10 дней индюшатъ кормятъ изрубленными куриными яйцами и сваренной на молокѣ кашей, въ которую можно примѣшать рубленаго луку. Кормъ надо разсыпать на кусокъ войлока. Старой индюшкѣ даютъ обыкновенную пищу. Начиная съ 4-го дня каждое утро, передъ кормомъ, цыплятамъ открываютъ носики и вкладываютъ по перечному зерну; черезъ 14 дней имъ даютъ по 2 перечныхъ зерна, а черезъ 6 недѣль каждое утро въ кормъ всыпаютъ по 1 чайной ложкѣ истол-

ченнаго перца. Съ индюшатами надо обращаться крайне осторожно. Ихъ нельзя выпускать на воздухъ до 8 час. утра, а также, когда идетъ дождикъ или бываетъ холодно, такъ какъ сырость имъ очень вредна; они легко простужаются, втягиваютъ голову, опускаютъ крылья и перестаютъ ѣсть. Единственное средство противъ этого, опустить ноги больной птицы на $^1/_2$ часа въ чашку, наполненную крѣпкимъ спиртомъ, а затѣмъ завернуть во что-нибудь теплое. Такимъ образомъ надо поступать съ маленькими промежутками 4—5 разъ и птица снова станетъ бодрой; или же, открывъ клювъ, вливаютъ 1 чайную ложку водки или пива, чтобы согрѣлись. По прошествіи 4 недѣль въ кормъ подбавляютъ рубленой полыни, укропу или листьевъ цикорія; это очень полезно для птицъ. Какъ только птица захворала, ее тотчасъ же надо лѣчить, если хотятъ достичь благопріятнаго результата. Обыкновенно она захварываетъ, если попадетъ подъ сильный ливень. Кормить идюшатъ надо часто: разъ 10 въ день, такъ какъ они очень прожорливы. Когда индюшата достигнутъ 7-недѣльнаго возраста у нихъ является болѣзнь, отъ которой ихъ много гибнетъ. Этотъ опасный періодъ продолжается отъ 7-й до 11-й недѣли. Въ это время надо каждую недѣлю смазывать у всѣхъ цыплятъ горло и голову рыбьимъ жиромъ. При такомъ обращеніи не погибнетъ ни одинъ цыпленокъ. 3-мѣсячныхъ индюшекъ, если онѣ хорошо откормлены, можно колоть.

№ 19. Откармливаніе индюшекъ.

Для откармливанія индюшекъ лучше всего годятся грецкіе орѣхи; начинаютъ съ 5 орѣховъ, доходятъ до 60 и снова спускаются до 5. Вычищенные орѣхи надо мочить съ утра до полудня, затѣмъ истолочь и перемѣшать съ ячменной мукой или вареной гречневой крупой, пшенной крупой, ячменной крупой, молокомъ и 1 чайной ложкой масла. Изъ этого тѣста скатываютъ орѣшки и даютъ ихъ 4—5 разъ въ день, вливая послѣ каждаго орѣха по 1 мал. ложкѣ молока. Кромѣ того у птицъ должна все время стоять холодная чистая вода. Такимъ образомъ ихъ откармливаютъ 20 дней. Для кормленія можно мѣшать ячменную крупу съ пшенной или давать каждую отдѣльно.

Точно также можно смѣшать солодовую муку или же ячменную съ простой пшеничной мукой. Послѣ этихъ катышковъ вмѣсто молока индюшкамъ можно давать нѣсколько ложекъ пива. Такъ какъ при такомъ кормленіи птица не имѣетъ аппетита, то ее приходится кормить насильно. Полъ въ курятникѣ долженъ быть густо усыпанъ пескомъ и его нужно чистить каждый день, что крайне необходимо при выкармливаніи птицъ.

№ 20. Откармливаніе гусей и утокъ.

Ихъ держатъ въ маленькомъ сухомъ курятникѣ, посыпанномъ пескомъ и 3 раза въ день мѣняютъ воду, такъ какъ они быстро грязнятъ ее. Для ѣды имъ даютъ вволю овса. Въ овесъ всыпаютъ полную горсть березовыхъ углей; слѣдуетъ слѣдить затѣмъ, чтобы корыто всегда было чистое, иначе птица не станетъ ѣсть. Для перемѣны можно кормить солодовой мукой, смѣшанной съ пахтаньемъ, отчего мясо дѣлается нѣжнымъ.

№ 21. Откармливаніе куръ.

Цыплятъ можно откормить въ 6—8 дней; для этого только нужно имѣть маленькій сухой курятникъ, съ насыпаннымъ на дно пескомъ. Курятникъ не долженъ быть высокимъ, чтобы птица не могла летать. Ихъ кормятъ сваренной на молокѣ пшенной или ячменной кашей, въ которую прибавлена 1 лож. масла, а для питья даютъ чистую воду. Грецкіе орѣхи служатъ такимъ же хорошимъ питательнымъ средствомъ для куръ, какъ и для индюшекъ. Лѣтомъ можно куръ кормитъ отваренным свѣжимъ картофелемъ, смѣшаннымъ съ творогомъ или ячменной мукой, а также крошками хлѣба, намоченными въ кисломъ молокѣ. Куры съ охотой ѣдятъ сырое мясо.

Перезимовавшихъ куръ кормятъ различнымъ зерномъ. Чтобы заставитъ ихъ лучше нестись, даютъ сырого рубленаго мяса, или мясныхъ обрѣзковъ. Въ особенности куры любятъ размятый картофель, перемѣшанный съ крупой и мукой. Такимъ же образомъ кормятъ индюшекъ, гусей и утокъ. Если ихъ закормить, то они совсѣмъ перестаютъ нестись или несутъ яйца, негодныя для высиживанія (болтуны).

№ 22. Откармливаніе свиней.

Нашихъ свиней слѣдуетъ предпочитать англійскимъ,

такъ какъ мясо хорошо выкормленныхъ здѣшнихъ свиней будетъ плотнѣе и нѣжнѣе; ветчина сохраняется дольше, а жиръ при жареніи не расплывается такъ сильно. Откармливаніе этихъ животныхъ представляетъ очень грубую, хотя и необходимую работу, такъ какъ безъ свинины нельзя обойтись ни въ какомъ хозяйствѣ. Обыкновенно свиней откармливаютъ въ сентябрѣ, для чего сажаютъ ихъ не въ плотно построенный хлѣвъ, а въ такое помѣщеніе, гдѣ воздухъ можетъ проходить совершенно свободно. Такъ надо поступать потому, что въ теплѣ свиньи ѣдятъ очень плохо. Въ первые 8 дней ихъ кормятъ чисто вымытымъ, изрубленнымъ сырымъ картофелемъ, перемѣшаннымъ съ молокомъ (для каждой свиньи берутъ $1^1/_2$ бут. молока) и такимъ количествомъ холодной воды, чтобы получилась полужидкая каша. Такой кормъ имъ даютъ три раза въ день. Утромъ въ 8, днемъ въ 12 и вечеромъ въ 6 час. Откармливаемымъ свиньямъ нельзя давать теплаго корма, потому что мясо сдѣлается крупичатымъ. Ихъ кормятъ такъ регулярно до тѣхъ поръ, пока эта пища имъ не пріѣстся, что, обыкновенно, случается черезъ 8—10 дней; слѣдующіе 8 дней ихъ кормятъ чисто вымытымъ картофелемъ, свареннымъ въ большомъ котлѣ и размятомъ вмѣстѣ съ простой ячменной мукой (не совѣтую употреблять крупчатую муку). Затѣмъ имъ даютъ самую грубую ячменную муку. Назначенный для животныхъ кормъ, надо заготовить заранѣе, чтобы дать мукѣ хорошо размокнуть, такъ какъ свиньи ѣдятъ тогда лучше. На каждую свинью берутъ 5 ф. муки, обвариваютъ кипяткомъ и замѣшиваютъ густую кашу. Давъ ей постоять, разводятъ холодной водой, чтобы получилась полугустая каша, которую даютъ животнымъ и такимъ образомъ кормятъ ихъ 9—10 дней. Слѣдующія 4 недѣли даютъ имъ эту кашу утромъ и вечеромъ, а въ полдень ржаныя вымолотки, которыя варятъ въ котлѣ и даютъ въ холодномъ видѣ. При хорошемъ кормѣ свиньи дѣлаются жирными въ 7 недѣль. Для корма надо брать муку изъ хорошаго вымолоченнаго ячменя, а не изъ выпавшаго изъ колосьевъ. Что касается до наружной заботы, то хлѣвъ слѣдуетъ чиститъ каждое утро и обильно покрывать полъ

свѣжей соломой, чтобы свиньи могли лежать на сухой подстилкѣ. Корыто тоже надо содержать очень чисто и послѣ каждой кормежки вымывать холодной водой. Если оно замерзнетъ, то слѣдуетъ каждый разъ остатки примерзшей пищи отколотить, оттаять кипяткомъ и выбросить вонъ, а затѣмъ уже класть свѣжій кормъ. Вообще слѣдуетъ слѣдить за тѣмъ, чтобы у свиней послѣ ѣды ничего не оставалось въ корытѣ, потому что онѣ перепортятъ ѣду своими нечистотами. Лучше остатки пищи отдавать другимъ домашнимъ животнымъ. Во внутреннихъ губерніяхъ свиней кормятъ турецкой пшеницей, которую онѣ ѣдятъ съ большой охотой. Въ такомъ случаѣ первые 14 дней имъ даютъ картофель или тыкву съ мукою, а затѣмъ 3 раза въ день мягко сваренную турецкую пшеницу. Изрѣдка, для перемѣны, можно давать ячменную муку. У свиней должно обязательно стоять другое корыто съ постоянно налитою свѣжею чистою водой.

№ 23. Откармливаніе поросятъ.

Чтобы получить хорошаго поросенка, надо очень хорошо кормить супоросую свинью въ продолженіе 4 недѣль. Поросенка пріучаютъ къ молоку, въ которое позднѣе кладутъ размоченные куски чернаго хлѣба; какъ только поросята начнутъ ѣсть, ихъ отдѣляютъ отъ старыхъ свиней. Поросятамъ даютъ большое количество разваренной, полугустой ячменной каши съ молокомъ; въ первое время прибавляютъ больше молока, а затѣмъ берутъ молоко пополамъ съ кашей. Поросятъ кормятъ 3—4 раза въ день, давая имъ корма вволю. Кормленіе продолжается отъ 9 — 12 недѣль. Не слѣдуетъ заразъ варить слишкомъ большое количество каши, такъ какъ она легко киснетъ и поросята будутъ ѣсть ее неохотно. Можно прибавлять въ кормъ кашу изъ мелкой гречневой крупы. Маленькихъ животныхъ надо держать въ тепломъ хлѣву, въ которомъ положено большое количество соломы, чтобы поросята могли лежать въ теплѣ и сухости, хотя ихъ также, какъ и взрослыхъ свиней слѣдуетъ держать въ болѣе прохладномъ, нежели тепломъ помѣщеніи и давать каждый день пользоваться свѣжимъ воздухомъ. Слѣдуетъ смотрѣть затѣмъ, чтобы они не лежали на

старомъ навозѣ, такъ какъ это для нихъ очень вредно. Отъ такого ухода и корма поросята будутъ нѣжными и хорошими.

№ 24. Мыло, приготовленное съ золой.

Такъ какъ для приготовленія мыла требуется большое количество золы, то ее приходится собирать заранѣе. Лучше всего годится березовая зола. Золу выгребаютъ прямо изъ печи и, не просѣивая, высыпаютъ въ большую бочку; просѣять нужно передъ самымъ употребленіемъ, потому что заранѣе просѣянная зола теряетъ свою крѣпость. Всѣ жировые остатки должны быть употреблены для варки мыла, такъ какъ въ хорошемъ хозяйствѣ ничто не должно пропадать. Особенно много получается жировыхъ остатковъ осенью, когда бьютъ скотину. Всѣ остатки нарѣзаютъ маленькими кусочками, хорошо вытапливаютъ на слабомъ огнѣ и вытопившійся жиръ сливаютъ въ посудину и хранятъ впредь до употребленія, такъ какъ мыло варятъ въ апрѣлѣ или въ началѣ мая. Варить надо въ такомъ мѣстѣ, куда не могутъ попасть ни крысы, ни мыши. Какъ только соберутся варить мыло, надо насѣять 10 пуд. золы. Затѣмъ берутъ пустую бочку, съ отверстіемъ во днѣ, втыкаютъ длинную палку, которая на порядочный кусокъ должна выходить изъ бочки, на дно кладутъ сдѣланную совершенно по бочкѣ крестовину, а на нее короткія круглыя деревяшки, на которыя крестообразно кладутъ изрубленную солому, чтобы она приходилась совершенно впору; солому надо положить на 4 дм. вышиною. Ее накрываютъ толстой старой простыней, подтыкаютъ кругомъ края въ солому и вокругъ по борту накладываютъ еще свернутый изъ соломы вѣнокъ, чтобы не дать золѣ пройти насквозь. Когда все будетъ приготовлено такимъ образомъ, бочку ставятъ на 2 крѣпкихъ чурбана, приблизительно въ 1—2 ф. вышиной; установить бочку надо какъ можно плотнѣе и подъ нее поставить ванну, куда можно сцѣживать щелокъ. Въ большомъ котлѣ кипятятъ рѣчную воду, смотря по надобности, и, всыпавъ золу въ бочку, наливаютъ на каждые 2 пуда золы 8—10 ведеръ воды. Нельзя установить точную мѣру, надо сообразоваться на глазъ; во всякомъ случаѣ нельзя брать слишкомъ много

воды, иначе щелокъ выйдетъ черезчуръ слабымъ. Накрывъ бочку, даютъ постоять дня два, хорошо перемѣшивая каждое утро воду съ золою. На утро третьяго дня спускаютъ немного щелока въ подставленную ванну, слегка приподнявъ для этой цѣли палку, и пробуютъ его крѣпость, для чего надо въ него положить сырое яйцо. Если яйцо будетъ плавать по верху, то значитъ щелокъ хорошъ. Тогда кладутъ назначенный жиръ. Въ большой котелъ вливаютъ щелокъ, считая на каждый 1 ф. жиру по 1 бут. щелоку и кладутъ жиръ. Надо постоянно помѣшивать большой деревянной лопаткой, потому что если перестать мѣшать, то мыло польетъ черезъ край. Черезъ 2 часа надо на 20 ф. жиру подлить ведро щелоку, мѣшая безпрестанно. Вообще надо всегда имѣть ведро со щелокомъ подъ рукой, чтобы подлить тотчасъ же, какъ только мыло начнетъ кипѣть черезъ край. Въ началѣ варки будетъ много пѣны. Пѣна изчезнетъ постепенно и получится прозрачная масса, которая начнетъ сгущаться потихоньку. 20 ф. сала варятъ 6—8 час.; чтобы узнать готово ли мыло, берутъ 1 ст. чистой воды и накапываютъ нѣсколько капель жидкаго мыла. Если оно будетъ плавать по верху, а вода останется такой же чистой, какъ была раньше и, при разсматриванiи на свѣтъ, сверху не будетъ никакого сѣраго блеска, то значитъ мыло готово. Если же на водѣ только покажется сѣрый блескъ, то мыло надо еще варить, подливая щелоку, болѣе часа, такъ какъ если въ мылѣ останутся непереваренныя жировыя частицы, то оно будетъ плохо пѣниться. Если, по изслѣдованiи, проба окажется хороша, то надо погасить подъ котломъ огонь, влить въ готовую массу ведро холодной воды и на каждый фунтъ мыльной массы положить по пригоршнѣ крупной соли, затѣмъ вымѣшивать до тѣхъ поръ, пока соль совершенно не разойдется. Послѣ чего пальцемъ пробуютъ на лопаткѣ, не прилипаетъ ли къ ней мыльная масса (которая теперь должна быть такой же жидкой, какъ щелокъ), и если прилипаетъ, то надо примѣшать еще нѣсколько пригоршней соли. Готовую массу процѣживаютъ сквозь рѣшето въ чистую ванну и ставятъ на 12—16 час. въ холодное мѣсто, чтобы остыла. Когда мыло совершенно затвердѣетъ, его разрѣзаютъ кусками въ 3 пальца шириною, уставляютъ

на чистую доску и ставятъ для просушки въ такое мѣсто, гдѣ бы проходилъ воздухъ, но не было бы солнца. Черезъ каждые 2 дня куски переворачиваютъ, чтобы они высыхали равномѣрно, а за тѣмъ складываютъ въ ящикъ и ставятъ для храненія въ сухое прохладное мѣсто. Мылу нельзя давать мерзнуть, потому что оно испортится. Если хотятъ получить очень бѣлое мыло, то его надо послѣ того, какъ затвердѣло, разрѣзать и проварить еще разъ. Въ послѣднемъ случаѣ куски мыла кладутъ въ котелъ уже безъ щелока и на каждые 10 ф. мыла вливаютъ 5 бут. холодной рѣчной воды, вымѣшиваютъ на слабомъ огнѣ въ густую массу, всыпаютъ столько же соли, какъ въ первый разъ и, когда соль совершенно распустится, выливаютъ мыло въ ванну, а далѣе поступаютъ, какъ было описано выше. Щелокъ, оставшійся отъ мыла, годится для бѣленія холста.

№ 25. Бѣленіе холста.

Зима — время для прилежныхъ хозяекъ, чтобы ткать и прясть, такъ что весною обыкновенно бываютъ наготовлены для бѣленія различные куски холста. Для приготовленія холста не слѣдуетъ брать синій ленъ, такъ какъ при бѣленіи онъ никогда не бываетъ совершенно бѣлымъ, а слѣдуетъ выбирать самый лучшій бѣлый. Для полученія хорошаго холста надо ленъ чесать, прясть и ткать самымъ внимательнымъ образомъ. Чтобы выбѣлить холстъ надлежащимъ образомъ, нужно вычистить какъ можно лучше большой котелъ, чтобы на холстъ не попала ржавчина или какія-либо другія пятна. Холстъ вымачиваютъ 1 день въ холодной водѣ, затѣмъ кладутъ въ котелъ, наливаютъ большое количество крѣпкаго щелока вмѣстѣ съ золою и варятъ на слабомъ огнѣ 2—3 часа. Затѣмъ тушатъ подъ котломъ огонь и даютъ остыть холсту. Передъ тѣмъ какъ положить холстъ въ котелъ, его надо сначала выжать. Для бѣленія выбираютъ мѣсто, которое цѣлый бы день было освѣщено мартовскимъ солнцемъ. Холстъ раскладываютъ на снѣгъ, не выполаскивая и не выжимая. Нужно остерегаться, чтобы не волочить холстъ по твердому снѣгу, такъ какъ онъ можетъ легко прорѣзаться и сдѣлаться гнилымъ. Холстъ оставляютъ 5 дней на снѣгу, при чемъ его надо переворачивать каждый

день. Холстъ можно варить 2—3 раза. Снѣгъ бѣлитъ быстро; когда онъ растаетъ, то холстъ кладутъ въ бѣлильню. 1 разъ въ недѣлю его надо проваривать въ щелоку; для чего лучше всего годится оставшійся отъ варки мыла щелокъ. Смоченный холодной водою холстъ кладутъ въ чанъ (на днѣ котораго продѣлано отверстіе для стока), обливаютъ кипящимъ щелокомъ, даютъ постоять $^1/_2$ часа, сливаютъ щелокъ, снова кипятятъ его и выливаютъ еще разъ на холстъ. Такъ поступаютъ 6—7 разъ. Это надо дѣлать послѣ обѣда, чтобы оставитъ холстъ пролежать ночь въ щелоку. Вынутый изъ щелока холстъ кладутъ въ ванну, заливаютъ большимъ количествомъ горячей воды и оставляютъ на $^1/_2$ дня, затѣмъ прополаскиваютъ холодной водой, даютъ стечь водѣ и растягиваютъ на травѣ; чтобы вѣтеръ не развѣялъ холста, его укрѣпляютъ деревянными шпильками, продѣтыми въ петли и воткнутыми въ землю. Если нѣтъ дождя, то холстъ надо ежедневно обрызгивать холодной водой, каждую недѣлю обваривать кипяткомъ и бѣлить до тѣхъ поръ, пока не сдѣлается съ обѣихъ сторонъ одинаковаго бѣлаго цвѣта. Первыя 3 недѣли обвариваютъ съ золою, потому что она хорошо уничтожаетъ сѣрый цвѣтъ. Никогда не слѣдуетъ для бѣленія брать известь, потому что отъ нея холстъ дѣлается гнилымъ. Когда холстъ окончательно выбѣлился, его надо въ послѣдній разъ хорошенько промыть съ мыломъ въ обыкновенномъ щелоку, затѣмъ ошпарить, прополоскать и положить сушиться на горячее солнце. Убирать холстъ надо во время, пока не пала роса. Холстъ хранятъ въ сухомъ мѣстѣ, такъ какъ отъ сырости на немъ появляются пятна. Весь запасъ холста надо просушивать и провѣтривать каждое лѣто, всего лучше въ іюнѣ мѣс. въ хорошую погоду на горячемъ солнцѣ. Холстъ сберегается лучше всего, если онъ не свернутъ. При такомъ обращеніи съ холстомъ, онъ продержится 50—60 лѣтъ.

№ 26. Руководство къ хорошей стиркѣ.

Наканунѣ, съ вечера, бѣлье намачиваютъ холодной водой, въ которую влиты нѣсколько ложекъ раствора соды. Нельзя заливать теплой водой, потому что бѣлье вберетъ въ себя

жирныя пятна. На слѣдующій день, въ 4 часа утра, начинается стирка. На 20 ф. тонкаго бѣлья берутъ 1 ф. мыла, а на 20 ф. толстаго—3/4 ф. Бѣлье кладутъ въ полугорячій щелокъ и натираютъ мыломъ. Прежде всего оттираютъ пятна, а затѣмъ стираютъ. Каждую штуку бѣлья надо простирать нѣсколько разъ, выжать и 3 раза перемѣнить щелокъ. Послѣ третьяго раза бѣлье надо крѣпко выжать, натереть мыломъ и сложить въ простыню, въ чистую кадку и 7—8 разъ облить, какъ при бѣленіи полотна, кипящимъ щелокомъ, въ которомъ и оставить бѣлье на ночь. Нельзя класть вмѣстѣ съ тонкимъ бѣльемъ грубое, въ родѣ кухонныхъ полотенецъ и т. п. На слѣдующее утро бѣлье простирываютъ, крѣпко выжимаютъ, складываютъ въ лоханку и заливаютъ кипящей водой, чтобы оттянуть щелокъ, отъ котораго бѣлье дѣлается сѣро-голубого цвѣта; затѣмъ простирываютъ еще разъ и, наконецъ, полощатъ. Полоскать лучше всего въ рѣкѣ, а за неимѣніемъ ея, во всякомъ случаѣ въ большомъ количествѣ холодной воды. Подсинивъ, бѣлье развѣшиваютъ. Нужно намачивать и стирать отдѣльно каждый сортъ бѣлья, какъ то: постельное, столовое и кухонное. Нельзя бучить кухонное бѣлье вмѣстѣ съ другимъ, да и вообще его надо стирать напослѣдокъ. Всѣ жирныя пятна изъ шерстяныхъ, полотняныхъ, суконныхъ и ситцевыхъ вещей отлично выходятъ при стиркѣ простымъ мыломъ съ холодною водою. Каждое пятно надо хорошо натереть мыломъ и стирать до тѣхъ поръ, пока оно не исчезнетъ. Въ дождливую погоду нельзя развѣшивать бѣлье. Если дождь продолжается, то лучше бѣлье оставить 2—3 дня лежать въ холодной водѣ, которую надо мѣнять ежедневно. Ручную стирку слѣдуетъ предпочитать машинной, потому что въ первомъ случаѣ бѣлье выстирывается лучше. Послѣ каждой стирки надо прачечную привести въ порядокъ, лоханки вымыть съ пескомъ снаружи и внутри, опрокинуть и налить на дно холодной воды, чтобы не разсыхались.

№ 27. Глаженіе мужскихъ сорочекъ.

Прежде всего сорочки смачиваютъ въ вареномъ жидкомъ крахмалѣ, въ который было прибавлено немного наскобленнаго

стеарина; затѣмъ выжимаютъ и высушиваютъ. Передъ глаженіемъ всыпаютъ горсть сухого пшеничнаго крахмала въ плотную кисейную тряпку и, завязавъ, кладутъ въ 1/2 бут. холодной воды, въ которой и размѣшиваютъ какъ можно лучше. Сорочки намачиваютъ въ крахмалѣ, выжимаютъ, расправляютъ и ненадолго завертываютъ въ простыню. Затѣмъ растягиваютъ на бѣлой фланели и гладятъ сначала съ лѣвой, а потомъ съ правой стороны, протирая сырою тряпкой. Протираютъ неоднократно, такъ какъ отъ этого является хорошій глянецъ. Затѣмъ гладятъ до тѣхъ поръ, пока рубашка не сдѣлается твердой и гладкой. Чтобы обрисовать рубецъ, по краю проводятъ не слишкомъ горячимъ утюгомъ.

№ 28. Мытье хорошихъ кружевъ.

Гладкую доску обшиваютъ холстомъ, смачиваютъ, натираютъ мыломъ и наметываютъ кружево такъ, чтобы каждый слѣдующій рядъ доходилъ до половины предыдущаго. Кружева натираютъ мыломъ, смачиваютъ водой, завертываютъ въ одинъ разъ тонкимъ кускомъ батиста, кладутъ въ горячую воду и трутъ руками, перемѣняя воду до тѣхъ поръ, пока она не будетъ оставаться совершенно чистой. Послѣ чего прополаскиваютъ холодной водой, даютъ высохнуть и, снявъ батистъ, подкрахмаливаютъ кружева жидкимъ пшеничнымъ крахмаломъ. Снявъ съ доски, завертываютъ въ простыню, выжимаютъ воду и, положивъ между двумя полотенцами, проглаживаютъ съ лѣвой стороны не очень горячимъ утюгомъ. Ненакрахмаленныя кружева завертываютъ въ чистое полотенце и сушатъ на доскѣ въ тепломъ мѣстѣ.

№ 29. Мытье шерстяныхъ чулокъ.

Очень часто отъ первой же стирки у неопытной прачки чулки дѣлаются свалявшимися и такимъ образомъ портятся. Поэтому лучше всего стирать ихъ дома. Въ теплую воду кладутъ чулки, распяливаютъ каждый отдѣльно на лѣвую руку, причемъ онъ сильно растягивается въ ширину, намыливаютъ, поворачивая правой рукой и обмакивая, время отъ времени, въ воду, пока не сдѣлается чистымъ; особенно хорошо надо тереть пятки и носки. Чулокъ всегда вы-

жимаютъ поперекъ, никогда не вдоль. Простиравъ чулки въ двухъ водахъ, прополаскиваютъ въ теплой водѣ а бѣлые чулки слегка подсиниваютъ, отчего они сдѣлаются прекраснаго бѣлаго цвѣта и на рукѣ выворачиваютъ на изнанку. Расправленные чулки вѣшаютъ для просушки. Вымытыя такимъ образомъ чулки не сваляются. Такимъ же образомъ моютъ и другія шерстяныя вещи, какъ напримѣръ: куртки, платки и вообще всѣ вязаныя вещи.

№ 30. Мытье черныхъ кружевъ.

Черныя шелковыя, шерстяныя или бумажныя кружева моютъ въ тепломъ обыкновенномъ пивѣ, мѣняя его до тѣхъ поръ, пока оно не перестанетъ дѣлаться чернымъ. Выжатое кружево вытягиваютъ и расправляютъ на черной матеріи, прикрываютъ сверху другимъ кускомъ черной же матеріи и оставляютъ до тѣхъ поръ, пока не высохнетъ. Тогда они будутъ совершенно какъ новыя. Если кружево растянуть на бѣлой матеріи, то къ нему пристанутъ бѣлые волоски, а этого слѣдуетъ избѣгать. Вмѣсто пива можно взять крѣпкій наваръ, приготовленный изъ черныхъ можжевеловыхъ ягодъ. Для просушки лучше всего навернуть кружева на бутылку и закрѣпить, чтобы не развертывались, а затѣмъ завернуть бутылку въ кусокъ черной матеріи.

№ 31. Мытье черной шерстяной матеріи.

Матерію моютъ желтымъ мыломъ въ теплой водѣ, полощатъ холодной и выжимаютъ. Бычью желчь размѣшиваютъ въ 12 бут. теплой воды, кладутъ выжатую матерію, оставляютъ на 2—3 часа и хорошо протираютъ въ рукахъ.

Вмѣсто бычьей желчи можно вымыть въ крѣпкомъ настоѣ перечной мяты, хотя желчь предпочтительнѣе. Чтобы уничтожить запахъ желчи, надо матерію прополаскивать въ крѣпкомъ настоѣ изъ перечной мяты.

№ 32. Выводка чернильныхъ пятенъ изъ бѣлаго дерева.

Пятно смачиваютъ лимоннымъ сокомъ, натираютъ мыломъ, посыпаютъ золой и трутъ щеткой, пока оно не сойдетъ. Вмѣсто лимона можно взять лимонной кислоты.

№ 33. Выводка чернильныхъ пятенъ изъ полотна.

На пятно выжимаютъ сокъ изъ 1/2 лимона, накапываютъ прованскаго масла и даютъ полежать 1—2 часа въ теплѣ и трутъ его нѣсколько разъ, пока пятно не сойдетъ. Такимъ же образомъ выводятъ пятно изъ ситца; только мѣсто, гдѣ оно было, останется бѣлымъ. Если на бѣлье попало красное вино, то пятна надо до тѣхъ поръ протирать въ рукахъ подъ непрерывно льющейся на пятна горячей водой, пока они не сойдутъ совершенно.

№ 34. Удаленіе жирныхъ пятенъ изъ шерстяныхъ матерій.

Пятно натираютъ свѣжей глиной и даютъ высохнуть въ тепломъ мѣстѣ, затѣмъ протираютъ руками и пятно исчезнетъ. Изъ черныхъ матерій жирныя пятна выводятъ горячимъ кофе и нашатыремъ, взятыхъ въ равныхъ частяхъ. Пятно надо тереть, обмакнувъ въ смѣсь, сначала съ правой, а потомъ съ лѣвой стороны, пока оно не исчезнетъ. Изъ легкой сѣрой шерстяной матеріи жирныя пятна выводятъ сухой картофельной мукой.

№ 35. Удаленіе чайныхъ пятенъ изъ ситца.

Пятно намазываютъ сперва масломъ, затѣмъ мыломъ, моютъ въ теплой водѣ и протираютъ руками до тѣхъ поръ, пока не сойдетъ.

№ 36. Средство для удаленія бѣлыхъ масляныхъ пятенъ.

Пятно натираютъ желткомъ, затѣмъ водкой и, наконецъ, моютъ водою со взбитой мыльной пѣной до тѣхъ поръ, пока не исчезнетъ и прополаскиваютъ чистою водою. Мѣсто, гдѣ было пятно, останется бѣлымъ.

№ 36 а. Средство для удаленія пятенъ отъ сырости.

1/2 лота нашатыря толкутъ въ порошокъ съ 2 горстями соли и, всыпавъ въ чистую посуду, разводятъ въ 3/4 бут. рѣчной воды, а затѣмъ кипятятъ 1/2 часа. Матерію разстилаютъ на солнцѣ и намазываютъ пятна сваренной массой.

№ 37. Заклеиваніе оконъ на зиму.

Нарѣзанныя полосы бѣлой бумаги протягиваютъ сквозь

кипящее молоко, накладываютъ на оконныя щели и крѣпко прижимаютъ полотенцемъ. Молоко приклеиваетъ гораздо лучше, нежели клейстеръ; весною бумагу легко снять.

№ 38. Мытье крашеныхъ половъ.

Чтобы придать хорошій глянецъ желтому лакированному полу, его надо вымести, стереть сырой тряпкой пыль, а затѣмъ протереть 2 раза вскипяченнымъ снятымъ молокомъ. Протираютъ шерстяной тряпкой, которую надо варить вмѣстѣ съ молокомъ. Протеревъ 2 раза молокомъ, вытираютъ насухо, отчего получается желательный блескъ. Или на слабомъ огнѣ кипятятъ 5 бут. воды съ 1 ф. нарѣзаннаго кусочками воска, 2 лот. поташа и 1/2 ф. хорошаго желтаго мыла. Когда масса сдѣлается свѣтлой, ее выливаютъ въ муравленный горшокъ и хранятъ до употребленія. Для натиранія пола массу нужно каждый разъ подогрѣвать, чтобы была теплой, налить немного на полъ и тереть щеткой до тѣхъ поръ, пока полъ не сдѣлается блестящимъ. Остатокъ хранятъ до слѣдующаго раза.

№ 39. Мытье перьевъ.

Перья, сдѣлавшіяся отъ долгаго употребленія жирными и грязными, всыпаютъ въ большой котелъ, поставленный на слабый огонь, и все время мѣшаютъ, пока не сойдетъ грязь и перья не сдѣлаются чистыми и хорошими. Тогда ихъ вынимаютъ изъ котла, разсыпаютъ на простыню, чтобы простыли и высохли, а затѣмъ всыпаютъ обратно въ наволочки. Ихъ можно также опустить въ кипящую воду, въ которой и варить, пока не сдѣлаются чистыми. Высыпавъ на рѣшето, даютъ стечь водѣ и, разсыпавъ на простыню, сушатъ на солнцѣ. Если пойдетъ дождикъ, то сушатъ въ тепломъ мѣстѣ, гдѣ проходитъ воздухъ; растеребивъ, всыпаютъ въ наволочки и хорошо выбиваютъ палкой.

№ 40. Указаніе, какъ сдѣлать годной къ употребленію новую деревянную посуду, назначенную для храненія молока, огурцовъ и т. п.

Необходимо до употребленія удалить изъ посуды вкусъ

дерева. Прежде всего новую посуду опрокидываютъ въ кипящую воду, въ которой и оставляютъ нѣкоторое время. Вынувъ, наливаютъ холодной воды и такъ оставляютъ дня на два. Выливъ воду, протираютъ посуду мелкой солью, смоченной водкой и, накрывъ, оставляютъ на 24 часа, затѣмъ снова моютъ, какъ можно лучше, и употребляютъ въ дѣло. Деревянную посуду, которая была зимою все время въ употребленіи, надо весною вышпарить какъ слѣдуетъ, обмыть снаружи и внутри мыломъ съ пескомъ и спрятать въ холодное сухое, хорошо провѣтриваемое мѣсто. Если дать посудѣ высохнуть, то она развалится, потому ее надо поставить на кирпичи, чтобы дать доступъ воздуху и не дать ей сдѣлаться затхлой. Находящуюся въ употребленіи посуду опрокидываютъ рядами на скамью и на дно наливаютъ немного воды. Если у деревянной посуды появился дурной запахъ, то ее надо нѣсколько разъ протереть уксусомъ съ водкой и дать постоять болѣе долгое время; или же вышпарить вѣтками можжевельника; для этого можжевеловыя вѣтки надо положить въ посуду, налить горячей воды и бросить раскаленные камни, затѣмъ закрыть и такъ оставить на цѣлый день; потомъ надо вылить воду, выкинуть камни и можжевельникъ и тотчасъ же какъ слѣдуетъ вымыть водою. Слѣдуетъ поступать такимъ образомъ со всякой деревянной посудой, напримѣръ: кадками для капусты, масла и проч., потому что припасы, положенныя въ неприготовленную посуду, будутъ негодны къ употребленію.

№ 41. Средство противъ моли.

Пряча въ маѣ мѣсяцѣ зимнее платье, его надо прежде всего высушить на солнцѣ и хорошенько выколотить. Сундукъ, назначенный для храненія вещей, обиваютъ старой простыней, всыпаютъ нѣсколько горстей высушенныхъ опилокъ, кладутъ мѣховыя вещи, мѣхомъ кверху, перекладывая табачными листьями, затѣмъ накрываютъ старой простыней, снова кладутъ вещи и такъ продолжаютъ, пока все не будетъ уложено. Сверху накрываютъ простыней, кладутъ табачные листья и насыпаютъ опилокъ. Вмѣсто табаку можно взять нафталина или полыни.

№ 42. Различныя средства для удаленія мелкихъ муравьевъ изъ комнатъ.

Эти насѣкомыя любятъ сахаръ и медъ; чтобы удалить муравьевъ, мѣсто гдѣ они ползаютъ посыпаютъ порошкомъ отъ насѣкомыхъ или смазываютъ отваренной рыбной водой; кромѣ того можно на ихъ пути положить кусокъ камфоры, величиною съ бобъ, завернувъ его въ шерсть вмѣстѣ съ тремя зернами перца. Еще поливаютъ мѣсто, гдѣ они ползаютъ, водкой и посыпаютъ мелко истолченной сѣрой. Чтобы удалить муравьевъ изъ сада, надо смочить тряпку рыбьимъ жиромъ, обернуть деревья и воткнуть нѣсколько томатовыхъ листьевъ.

№ 43. Растворъ для склейки стекла.

$^{1}/_{4}$ лота рыбьяго клея кладутъ въ глиняный горшокъ, вливаютъ 1 пивной стаканъ крѣпкой водки, даютъ разойтись и варятъ растворъ 10—15 мин.; давъ остыть, намазываютъ обѣ стороны разбитаго стакана, крѣпко сжимаютъ, связываютъ и ставятъ въ теплое мѣсто, чтобы высохло. Черезъ нѣсколько часовъ можно снять шнурокъ и употребить стаканъ въ дѣло, только его нельзя болѣе мыть горячей водой или ставить на горячее мѣсто.

№ 44. Огнеупорная замазка.

Для приготовленія этой замазки, въ 1 бут. молока вливаютъ 1 стаканъ уксусу и, какъ только оно свернется выкладываютъ массу на полотняную тряпку, чтобы стекла вода. Оставшееся свернувшееся вещество ($^{1}/_{8}$ бут.) смѣшиваютъ съ 3 бѣлками и всыпаютъ столько негашенной извести, чтобы образовалась густая каша. Такой кашей замазываютъ трещины въ горшкахъ и котлахъ. Эта масса обладаетъ свойствомъ отъ огня дѣлаться все крѣпче.

№ 45. Замазка для фарфора.

9 частей отжатаго творогу и 1 часть известковаго порошка растираютъ съ небольшимъ количествомъ воды и $^{1}/_{2}$ чайной ложк. стекляннаго порошка. Когда масса станетъ прозрачной ее употребляютъ для склеиванія фарфоровыхъ вещей.

Вегетеріанскій столъ.

ПРЕДИСЛОВІЕ.

Кромѣ нижеслѣдующихъ рецептовъ, для вегетеріанскаго стола годятся помѣщенныя въ книги молочныя кушанья, салаты, грибы, сладкіе супы, кушанья изъ яицъ, пироги (за исключеніемъ съ мясною и рыбною начинкой), пуддинги, кремы, мороженыя и т. п.

Такъ какъ молочные продукты и овощи составляютъ самую существенную часть вегетеріанскаго стола то и слѣдуетъ позаботиться о томъ, чтобы они были самаго высокаго качества.— Молоко должно быть отъ коровъ съ хорошимъ кормомъ а не питающихся отбросами, потому что молоко послѣднихъ будетъ плохого вкуса. Молоко отъ молодой скотины полезнѣе нежели отъ старой.—Масло для приготовленія всякихъ овощей должно быть самаго лучшаго качества и не подкрашенное.

Овощи надо чистить днемъ, при свѣтѣ, и какъ можно тщательнѣе, тѣмъ болѣе что на всѣхъ сортахъ капусты и салата, а также и на щавелѣ водятся червячки. Вычищенныя, обмытыя овощи кладутъ на $^1/_2$ часа въ соленую воду, чтобы освободить ихъ отъ всего излишняго и, обмывъ въ 3-й разъ, ставятъ варить.—Овощи кладутъ въ кипящую ключемъ воду и солятъ слегка. Всѣ сорта гороха и бобовъ, цвѣтную капусту, спаржу, обыкновенную капусту, морковь и картофель надо варить на большомъ огнѣ, безъ перерыва, пока не сдѣлаются мягкими. При варкѣ свѣжихъ овощей ни въ какомъ случаѣ не слѣдуетъ накрывать кастрюлю, потому что онѣ потеряютъ цвѣтъ, сдѣлаются желтыми и невкусными. Чѣмъ

быстрѣе сварятся овощи, тѣмъ онѣ вкуснѣе. Обыкновенную капусту варятъ сразу, а цвѣтной надо сначало дать вскипѣть, слить воду и затѣмъ уже поставить варить.

Гренки къ бульону и овощамъ.

Нарѣзанную тоненькими ломтиками польскую булку укладываютъ на листъ, обливаютъ каждый ломтикъ маленькой ложкой растопленнаго масла, густо посыпаютъ сыромъ и ставятъ въ печь, чтобы зарумянился. Гренки, приготовленные безъ сыра, подаютъ къ овощамъ.

Другой способъ. Большой кусокъ свѣжаго масла пермѣшиваютъ, какъ можно лучше, съ полною ложкою сыра и намазываютъ на нарѣзанные ломтики булки и, не поливая уже масломъ, ставятъ въ печь, чтобы зарумянились. Подаютъ къ супу.

Третій способъ. Тонкіе ломтики булки разрѣзаютъ на узкія полоски, кладутъ на сковороду и безъ всякаго масла подрумяниваютъ въ печи. Эти гренки подаются къ сладкимъ супамъ.

Крутоны изъ бѣлаго хлѣба. Тонко нарѣзаннымъ ломтикамъ булки придаютъ красивую форму, кладутъ на блюдо и обливаютъ смѣсью, приготовленной изъ яйца, взбитаго съ чашкой молока. Давъ постоятъ нѣсколько минутъ валяютъ ломтики въ сухаряхъ, кладутъ въ растопленное на сковородѣ масло и слегка зарумяниваютъ въ печи. Вынувъ изъ печки посыпаютъ сыромъ и подаютъ къ супу. *Кислосладкій хлѣбъ къ овощамъ.*— Хлѣбъ нарѣзаютъ сначало ломтиками, а затѣмъ красивыми кусочками, кладутъ въ растопленное на сковородѣ масло и подрумяниваютъ съ обѣихъ сторонъ.

Супы.

№ 1. Супъ изъ спаржи.

1 ф. вычищенной не толстой спаржи нарѣзаютъ кусочками въ $^1/_2$ дюйма длиною и, обмывъ, ставятъ варить въ 3 бут. вскипяченной воды, прибавивъ по вкусу соли. Когда спаржа сдѣлается мягкой, супъ подправляютъ бешемелью, которую приготовляютъ слѣд. образомъ. Въ кастрюлѣ варятъ $^1/_4$ ф. свѣжаго масла съ 2 столовыми ложками муки, чтобы получилась

прозрачная масса, въ которую вливаютъ нѣсколько ложекъ горячей воды, и, хорошо размѣшавъ, выливаютъ въ спаржевый супъ, прибавляютъ ложку сахару и желтокъ, размѣшанный въ чашкѣ сливокъ. Когда вливаютъ сливки съ желткомъ то нужно потихоньку все время размѣшивать супъ. Всыпавъ мелко нарѣзанной зеленой петрушки подаютъ горячій супъ на столъ. Къ супу подаютъ пирожки или гренки. Можно также опустить въ супъ заварныя клецки или подать къ нему маленькія яичныя крокетки.

Супъ можно также подать съ мелко нарѣзанной каротелью и горохомъ.

№ 2. Супъ изъ огурцовъ, по-англійски (на 4 чел.).

Вычистивъ 3—4 огурца, выбрасываютъ сѣмячки; нарѣзавъ мясо кусочками, посыпаютъ слегка солью и даютъ постоять нѣкоторое время, пока огурцы не дадутъ сока; тогда сливъ жидкость кладутъ огурцы въ кастрюлю, наливаютъ $2^1/_2$ бут. воды, прибавляютъ $^1/_8$ ф. масла и варятъ до мягкости. Нарѣзаютъ мелко $^1/_2$ ф. очищеннаго щавеля, споласкиваютъ водою и, хорошо отжавъ, кладутъ въ огурцы; прибавивъ сваренную въ маслѣ до мягкости луковицу, подправляютъ супъ, какъ обыкновенно бѣлымъ мучнымъ соусомъ и подаютъ на столъ. Вмѣсто мучной подправки можно положить (что будетъ гораздо вкуснѣе), 1 чашку риса и $^1/_8$ ф. масла и проварить, чтобы супъ былъ густымъ. Передъ подачей на столъ кладутъ въ супъ желтокъ, растертый съ 2 ложками сметаны, и хорошо размѣшиваютъ, а потомъ посыпаютъ еще мелко нарѣзаннымъ укропомъ.

Для приготовленія надо 2 часа.

№ 3. Луковый супъ (на 4 чел.).

6 мелко нарѣзанныхъ большихъ луковицъ кладутъ на $^1/_2$ часа въ холодную воду, а затѣмъ тушатъ въ $^1/_4$ ф. масла до тѣхъ поръ, пока не испарится сокъ. Тогда всыпаютъ 1 столовую ложку муки, хорошенько промѣшиваютъ, вливаютъ 2—3 бут. воды, солятъ и варятъ густой супъ. Размѣшавъ супъ съ 2 желтками, выливаютъ на гренки. Если желаютъ могутъ подать яйца, сваренныя въ мѣшечекъ.

№ 4. Супъ изъ кореньевъ, подправленный желтками (на 5 чел.).

Чисто промытые мелко нашинкованные коренья: 1 морковь, 1 рѣпу, 1 луковицу и 1 сельдерей кладутъ въ кипящую воду (3 бут.), слегка солятъ и варятъ пока коренья не будутъ мягкими. Вынувъ коренья кладутъ въ супъ $^1/_4$ ф. свѣжаго масла. 3 желтка размѣшиваютъ съ 2 ложками воды и ложкой муки, выливаютъ въ супъ, варятъ еще 10 мин., взбивая древеснымъ вѣничкомъ и, снявъ съ огня, тотчасъ же подаютъ вмѣстѣ съ поджаренными ломтиками хлѣба на столъ. Варить супъ надо 2 часа.

№ 5. Супъ изъ моркови (на 4 чел.).

Чисто вымытыя 4 большія моркови и 5 большихъ очищенныхъ картошекъ натираютъ на теркѣ, кладутъ въ кастрюлю вмѣстѣ съ 1 очищенной луковицей и, наливъ 2 бут. воды, варятъ до мягкости, затѣмъ солятъ слегка, прибавляютъ $^1/_8$ ф. масла, подправляютъ картофельной мукою (1 маленькую ложку картофельной муки разводятъ въ небольшомъ количествѣ воды) и кипятятъ еще нѣсколько минутъ; въ чашкѣ сливокъ размѣшиваютъ 1 желтокъ, выливаютъ въ супъ, хорошо перемѣшиваютъ и, всыпавъ мелко нарѣзанной зеленой петрушки, подаютъ съ гренками.

№ 6. Супъ изъ кореньевъ съ сырымъ картофелемъ.

Вычищенные, нарѣзанные ломтиками, обмытые холодною водою коренья—большую морковь, сельдерей, рѣпу, порей, варятъ до мягкости въ большомъ количествѣ воды и протираютъ сквозь сито. Полученное пюре кладутъ въ кастрюлю, наливаютъ 2 бут. воды, солятъ, кладутъ $^1/_8$ ф. масла и 5 сырыхъ крупныхъ, вычищенныхъ вымытыхъ картошекъ, натертыхъ на теркѣ. Проваривъ все вмѣстѣ подаютъ съ гренками.

№ 7. Супъ изъ кореньевъ (на 6 чел.).

Вычищенный крупный сельдерей нарѣзаютъ ломтиками; шинкуютъ 2—3 моркови, предварительно вырѣзавъ сердцевину; очищенную кольраби нарѣзаютъ ломтиками какъ сельдерей; 3 очищенныхъ порея также нарѣзаютъ ломтиками. Все это

обмываютъ холодною водою и кладутъ для варки въ 3—4 бут. кипящей посоленой воды. Когда коренья сдѣлаются мягкими, подправляютъ супъ ¼ ф. масла съ 2 ложками муки (см. № 1), солятъ по вкусу и, мѣшая безостановочно, прибавляютъ 1 желтокъ, размѣшанный въ чашкѣ сливокъ; посыпавъ мелко нарѣзаннымъ укропомъ, подаютъ съ гренками.

Для приготовленія надо 1½ часа.

№ 8. Супъ изъ кореньевъ, по-французски (на 6 чел.).

Маленькій кочанъ бѣлой капусты очищаютъ отъ зеленыхъ листьевъ и варятъ въ соленой водѣ до половины мягкости. Вычистивъ 10 штукъ не особенно крупной моркови, вырѣзаютъ сердцевину и шинкуютъ; 2 вычищенныхъ крупныхъ сельдерея нарѣзаютъ ломтиками. Нарѣзанную морковь и сельдерей варятъ до мягкости въ отдѣльныхъ кастрюлькахъ. Тщательно чистятъ 20 свѣжихъ шампиньоновъ, рѣжутъ полосками, бросаютъ въ воду съ уксусомъ, пока всѣ грибы не будутъ изрѣзаны. Въ кастрюлю кладутъ ⅛ ф. масла и немного лимоннаго сока; какъ только масло растопится кладутъ грибы, тушатъ ихъ 10 минутъ и отставляютъ въ сторону. Полумягкую сваренную капусту вынимаютъ изъ воды, разрѣзаютъ на маленькіе куски и кладутъ вмѣстѣ съ морковью, сельдеремъ и тоже мягко сваренной синей кольраби въ кастрюлю, въ которой вскипячено 3 бут. воды съ бешемелью (см. № 1) и, прибавивъ шампиньоны, варятъ нѣсколько времени. Посыпавъ зеленой петрушкой подаютъ съ гренками. Для приготовленія супа надо 2 часа.

№ 9. Зеленыя щи (на 6 чел.).

По ¼ ф. хорошо перебранныхъ, чисто вымытыхъ и очищенныхъ листьевъ щавеля и свекольника шинкуютъ съ 2 кочнами салата, кладутъ въ кастрюлю, въ которой распущено ⅛ ф. свѣжаго масла и тушатъ на слабомъ огнѣ, пока зелень не будетъ почти мягкой; тогда вливаютъ 3 бут. кипятку, подправляютъ до надлежащей густоты бѣлымъ мучнымъ соусомъ и варятъ 10 минутъ. Подавая на столъ посыпаютъ мелко нарѣзаннымъ укропомъ и зеленой петрушкой. Ко щамъ подаютъ сметану и яйца, сваренныя въ мѣшечекъ. Вмѣсто яицъ можно

подать поджаренные ломтики хлѣба. Можно положить въ супъ мелко нашинкованной свеклы только ее надо сварить отдѣльно въ водѣ, съ небольшой прибавкой масла. Также можно прибавить въ супъ ложки двѣ сырого свекольнаго сока.—Приготовленіе мучного соуса для подправки, какъ краснаго такъ и бѣлаго, подробно описано въ самомъ началѣ книги (см. стр. 24, № 8. Бешемель или кулисъ) почему и прошу читательницъ внимательно прочитать данный рецептъ, чтобы не приходилось повторять одно и тоже. Для приготовленія супа надо 2 часа.

№ 10. Щи изъ свѣжей капусты, съ томатомъ (*на 6 чел.*).

Очищенный отъ верхнихъ листьевъ, кочанъ свѣжей капусты разрѣзаютъ пополамъ, кладутъ въ кипящую воду, солятъ немного и варятъ пока не сдѣлается почти мягкимъ; тогда вынимаютъ изъ воды, шинкуютъ узкими полосками, выбрасывая твердые стебли. Въ кастрюлѣ варятъ $^1/_4$ ф. масла съ 1 полной лож. муки и, какъ только масса сдѣлается прозрачной, разводятъ 3 бут. воды, варятъ чтобы загустѣло; нарѣзанную капусту слегка провариваютъ съ маленькой ложкой масла и кладутъ въ вскипяченую, заправленную мукою воду, прибавляютъ отъ 2—3 лож. пюре изъ томатовъ и варятъ пока капуста не сдѣлается совершенно мягкою. Ложку мелко нарѣзанной зеленой петрушки, 1 лож. мелко нарѣзаннаго укропа и очищенную, мелко нарѣзанную сваренную въ маслѣ луковицу растираютъ вмѣстѣ какъ можно мельче и кладутъ въ супъ. Нѣсколько штукъ отвареннаго мелкаго картофеля тоже кладутъ въ щи и, поваривъ минуты двѣ, подаютъ на столъ. Ко щамъ подаютъ сметану, пшенную кашу (см. отдѣлъ пироги № 85), поджаренные ломтики хлѣба или маленькіе пирожки.

№ 11. Щи изъ сафоя (*на 6 чел.*).

Хорошій, плотный, желтый кочанъ сафоя, очищаютъ отъ зеленыхъ листьевъ, разрѣзаютъ пополамъ, кладутъ въ кипящую воду и варятъ, пока не будетъ полумягкимъ, вынимаютъ, даютъ остыть, вырѣзаютъ кочерыжку, а листья рѣжутъ на куски, кладутъ въ кастрюлю и тушатъ въ $^1/_4$ ф. масла. Въ отдѣльной кастрюлѣ варятъ до мягкости 1 очищенный, нашин-

кованный узкими полосками сельдерей. Вынутую капусту посыпаютъ ложкой муки, хорошенько встряхиваютъ, мѣшаютъ ложкой, прибавляютъ сваренный сельдерей, и для вкуса нарѣзанную маленькими кусочками морковь, вливаютъ 3 бут. воды и варятъ $^1/_2$ часа. Если супъ будетъ не достаточно густымъ, то можно прибавить полную маленькую ложку картофельной муки, разведенной водой и проварить слегка. Въ мискѣ размѣшиваютъ 1 желтокъ съ 1 чашкой сливокъ и потихоньку вливаютъ горячій супъ. Посыпаютъ зеленой петрушкой. Подаютъ поджаренный хлѣбъ. Для приготовленія надо 2 часа.

№ 12. Супъ изъ цвѣтной капусты (*на 6 чел.*).

Назначенную для супа капусту очищаютъ отъ всѣхъ зеленыхъ листьевъ и мелкихъ гусеницъ, сидящихъ между отдѣльными кочежками, затѣмъ чисто обмываютъ соленою водою, кладутъ въ кипящую воду, варятъ до половины мягкости и сливаютъ воду. Зеленые гороховые стручья шинкуютъ узкими полосками; чистятъ 20—30 маленькихъ каротелекъ, также шинкуютъ узкими полосками и, вымывъ, кладутъ вмѣстѣ съ нашинкованными стручками въ 3 бут. кипящей, слегка посоленой воды и варятъ до мягкости. Въ отдѣльной кастрюлѣ тушатъ 20 мин. полусваренную цвѣтную капусту (ее должно быть 1 полная тарелка) съ $^1/_8$ ф. масла и кладутъ къ сваренной каротели и гороху; затѣмъ подправляютъ бѣлымъ соусомъ изъ $^1/_4$ ф. масла и 1 лож. муки (см. приготовленіе соуса въ № 1) варятъ нѣкоторое время и горячимъ выливаютъ въ миску, въ которой размѣшивая потихоньку, заранѣе растираютъ 1 желтокъ съ 1 чашкой сливокъ. Посыпавъ зеленой петрушкой подаютъ со сдобными ватрушками, поджареннымъ хлѣбомъ или блинчиками съ рисомъ (см. отд. пироги). Для приготовленія надо 2 часа.

№ 13. Супъ изъ щавеля (*на 5—6 чел.*).

$^1/_8$ ф. масла зарумяниваютъ до свѣтло-желтаго цвѣта съ 1 полной лож. муки. 1 ф. щавелю, очищаютъ отъ стеблей, рѣжутъ мелко, споласкиваютъ, отжимаютъ воду и кладутъ на нѣсколько минутъ, чтобы сильно прогрѣлось, въ зарумяненную

муку, затѣмъ вливаютъ 3 бут. воды и варятъ; когда супъ загустѣетъ всыпаютъ маленькую ложку мелко нарѣзаннаго укропа и столько же шнитлука. Въ мискѣ растираютъ 1 желтокъ съ 1 лож. сметаны и, помѣшивая постепенно, вливаютъ горячій супъ. Къ нему подаютъ яйца въ мѣшечекъ и жареный картофель. 10 очищенныхъ картошекъ кладутъ на круглую сковороду въ растопленное масло и, часто переворачивая, жарятъ, зарумянивая со всѣхъ сторонъ. Если подается жареный картофель, тогда не даютъ яицъ. Можно подать ячменный хлѣбъ. Для приготовленія надо 2 часа.

№ 14. Супъ изъ щавеля съ перловой крупой (*на 5 чел.*).

Въ продолженіи часа размачиваютъ въ водѣ $^1/_4$ ф. перловой крупы, средняго сорта, затѣмъ сливаютъ воду и ставятъ варить въ 4 бут. воды. 1 ф. щавеля очищаютъ совершенно отъ стеблей, мелко шинкуютъ, обмываютъ холодной водой, ошпариваютъ кипяткомъ и, сливъ воду, кладутъ щавель въ супъ (въ то время, когда крупа будетъ уже мягкой и супъ сдѣлается слизистымъ), затѣмъ прибавляютъ $^1/_8$ ф. масла, немного соли и варятъ на маломъ огнѣ $^1/_2$ часа, пока супъ не станетъ очень слизистымъ. Къ супу подаютъ сметану. Это очень вкусный супъ. Для приготовленія надо $2^1/_2$ часа.

№ 15. Перловый супъ съ грибами.

4—5 бѣлыхъ грибовъ намачиваютъ съ вечера горячей водою и, нарѣзавъ узкими полосками, кладутъ въ сваренный (какъ въ предыдущемъ №) перловый супъ, прибавляютъ $^1/_8$ ф. масла, немного соли и варятъ пока грибы не будутъ мягкими а супъ слизистымъ. Супъ подаютъ со сметаной.

№ 16. Супъ изъ сморчковъ (*на 5 чел.*).

Полную тарелку, какъ можно лучше вычищенныхъ сморчковъ, нарѣзанныхъ ломтиками, тушатъ до готовности въ $^1/_4$ ф. масла, съ небольшомъ количествомъ перца и соли; затѣмъ вливаютъ 2 бут. воды, всыпаютъ 1 лож. муки и варятъ еще 15 минутъ. 3 желтка размѣшиваютъ съ 1 чаш. сливокъ, выливаютъ въ супъ и, перемѣшавъ, тотчасъ же снимаютъ съ огня, и подаютъ на столъ. Подаютъ крокетки изъ булки.

№ 17. Перловый супъ съ солеными огурцами (*на 5 чел.*).

У 3 вычищенныхъ соленыхъ огурцовъ, срѣзаютъ мясо (чтобы не попали сѣмячки), шинкуютъ его узкими полосками и варятъ до мягкости. Большой очищенный сельдерей нарѣзаютъ сначала ломтиками а потомъ шинкуютъ узкими полосками, кладутъ въ кастрюлю вмѣстѣ съ 2 большими корнями моркови (безъ сердцевины), нарѣзанными ломтиками, и варятъ все вмѣстѣ до мягкости. Перловую крупу варятъ какъ было уже сказано въ № 14 и, какъ только коренья сдѣлаются мягкими, сливаютъ воду и кладутъ въ перловый супъ вмѣстѣ съ 20 маленькими, кругло очищенными картошками. Когда картофель будетъ мягкимъ прибавляютъ $^1/_4$ ф. свѣжаго масла, немного соли и поваривъ еще $^1/_4$ часа подаютъ на столъ. Къ супу подаютъ сметану. Для приготовленія надо 3 часа.

№ 18. Перловый супъ съ черносливомъ или кишмишемъ (*на 5 чел.*).

Сваривъ перловый супъ какъ сказано въ № 14, кладутъ въ него $^1/_8$ ф. масла, проваривають чтобъ супъ былъ слизистый и прибавляютъ 20 шт. чернослива, свареннаго отдѣльно. Въ супъ кладутъ также сваренныя сушеныя яблоки. Съ чернослива, а также и съ яблоковъ, надо сначала слить воду и тогда положить въ супъ. Къ супу можно подать сливки.—Также получится вкусный супъ если положить въ него, вмѣсто яблоковъ и чернослива, $^1/_4$ ф. кишмишу. Кишмишъ надо хорошенько перебрать, очистить отъ стебельковъ, чисто промыть и положить въ супъ когда онъ уже проварится на половину. Къ супу, приготовленному съ кишмищемъ, не подаютъ сливокъ. Для приготовленія надо 3 часа.

№ 19. Красныя кислыя щи съ бѣлыми грибами (*на 5 чел.*).

Тушатъ 1 ф. кислой капусты, приготовленной безъ моркови и яблоковъ. Берутъ 3—4 свѣжихъ боровика, нарѣзаютъ полосками, чисто моютъ, кладутъ въ $^1/_8$ ф. зарумяненнаго масла, прибавляютъ очищенную мелко изрѣзанную луковицу средней величины, немного бѣлаго перца и соли. Слегка поджаривъ на слабомъ огнѣ, кладутъ ложку сметаны и тушатъ уже

какъ слѣдуетъ. Грибы кладутъ въ тушеную капусту, хорошо перемѣшиваютъ, посыпаютъ ложкой муки, снова перемѣшиваютъ какъ можно лучше и тушатъ еще короткое время, затѣмъ вливаютъ 2½ бут. кипящей воды и проваривают щи какъ слѣдуетъ. Напослѣдокъ приправляютъ щи 1—2 лож. жженаго сахару, разведеннаго водой, для чего надо поджечь на сковородѣ 1 маленькую ложку мелкаго сахару и развести водою. Ко щамъ подаютъ поджаренные ломтики хлѣба, посыпанные сыромъ. Для приготовленія надо 2½ часа.

№ 20. Кислыя щи съ томатомъ.

Въ кастрюлю кладутъ 1 ф. отжатой кислой капусты, ¼ ф. свѣжаго масла, очищенную луковицу, разрѣзанную пополамъ, 1 маленькую вычищенную и вымытую морковь, нарѣзанную тоненькими ломтиками, 1 кислый яблокъ, тоже нарѣзанный ломтиками, вливаютъ 1 бут. кипятку и, накрывъ кастрюлю, тушатъ до мягкости на слабомъ огнѣ. Затѣмъ прибавляютъ 2½ бут. кипящей воды, подправляютъ мучнымъ соусомъ, варятъ еще ½ часа на маломъ огнѣ и кладутъ 2 лож. пюре изъ томатовъ. Поваривъ нѣсколько минутъ прибавляютъ нѣсколько ложекъ сметаны, провариваютъ и подаютъ. Ко щамъ подаютъ гречневую кашу, пирожки съ яйцами или разрѣзанныя пополамъ яйца, сваренныя въ мѣшечекъ. Для приготовленія надо 2½ часа.

№ 21. Супъ изъ зеленаго, сушенаго горошка (*на 5 чел.*).

Съ вечера намачиваютъ ½ ф. сушенаго горошка въ отварной, холодной водѣ. На другой день сливаютъ воду, кладутъ горохъ въ кастрюлю, наливаютъ 3 бут. воды, кладутъ очищенные, нарѣзанные ломтиками морковь и сельдерей и варятъ до мягкости. Затѣмъ протираютъ сквозь сито, и въ полученное гороховое пюре кладутъ ¼ ф. масла, растертаго съ мукою, перемѣшиваютъ все вмѣстѣ, какъ можно лучше, и солятъ. Въ мискѣ размѣшиваютъ 1 желтокъ съ 1 чашкою сливокъ и, не переставая мѣшать, вливаютъ потихоньку горячій супъ. Подаютъ поджаренный хлѣбъ или пирожки. Для приготовленія надо 3 часа.

№ 22. Супъ изъ зеленаго гороха съ каротелью (*на 5 чел.*).

Въ $^1/_4$ ф. свѣжаго, растопленнаго въ кастрюлѣ масла всыпаютъ полную, глубокую тарелку зеленаго гороха (чтобы былъ средній спѣлости) и нашинкованную въ длину, вычищенную каротель и, вливъ ложки двѣ воды, тушатъ до мягкости, затѣмъ вливаютъ $2^1/_2$ бут. воды, варятъ еще нѣкоторое время, подправляютъ бѣлымъ мучнымъ соусомъ (см. № 1) и посыпаютъ мелко нарѣзанной зеленой петрушкой. Въ мискѣ размѣшиваютъ 1 желтокъ съ 1 чашкой сливокъ и, не переставая мѣшать, вливаютъ потихоньку горячій супъ. Въ отдѣльной кастрюлѣ варятъ заварныя клецки, выбираютъ ихъ шумовкой и кладутъ въ супъ. Вмѣсто заварныхъ, можно положить клецки изъ манной крупы (см. отдѣлъ пироги). Для приготовленія надо $1^1/_2$ часа.

№ 23. Супъ изъ зеленыхъ бобовъ (*на 6 чел.*).

Очищаютъ отъ волоконъ 1—2 ф. зеленыхъ бобовъ, шинкуютъ наискось и тушатъ до мягкости, такъ же какъ горохъ только безъ каротели. Какъ только бобы сдѣлаются мягкими, наливаютъ 3 бут. кипящей воды (на 2 ф. бобовъ), подправляютъ мучнымъ соусомъ, приготовленнымъ изъ $^1/_4$ ф. масла и 2 лож. муки (см. приготовленіе подправки въ № 1), варятъ еще 10 мин. и посыпаютъ мелко нарѣзанной зеленой петрушкой. Въ мискѣ размѣшиваютъ 1 чаш. не очень кислой сметаны и потихоньку вливаютъ горячій супъ, помѣшивая все время. Въ супъ можно положить любыя клецки или подать блинчики съ начинкой изъ яицъ съ грибами. Кромѣ того въ супъ можно также положить мелко изрѣзанную морковь (безъ сердцевины), тушеную вмѣстѣ съ бобами, нарѣзанные мелкіе стручки гороха, 20 картошекъ, величиною съ грецкій орѣхъ, и маленькія клецки. Для приготовленія надо 2 часа.

№ 24. Супъ изъ бѣлой фасоли.

2 ф. перебранныхъ бобовъ размачиваютъ съ вечера отварной, простывшей водой. На другой день сливаютъ воду, всыпаютъ бобы въ кастрюлю, заливаютъ большимъ количествомъ воды и варятъ до мягкости; половину бобовъ отста-

вляютъ въ сторону, а другую половину протираютъ сквозь сито, разводятъ 2 бут. кипящей воды, подправляютъ $^1/_4$ ф. масла, растертаго съ мукой (см. № 1), кладутъ немного соли и варятъ короткое время. Въ мискѣ растираютъ 1 желтокъ съ 1 чашкой сливокъ, вливаютъ супъ и кладутъ въ него отставленные бобы.

№ 25. Гороховый супъ съ рисомъ (*на 6 чел.*).

1 ф. перебраннаго, хорошаго, желтаго гороха намачиваютъ съ вечера, сливаютъ на другой день воду и, наливъ 5 бут. свѣжей воды, ставятъ варить. Когда горохъ сдѣлается мягкимъ, его протираютъ вмѣстѣ съ водою сквозь сито; полученное пюре выливаютъ въ кастрюлю, прибавляютъ $^1/_4$ ф. масла и 1 полную маленькую ложечку картофельной муки, разведенную въ холодной водѣ и хорошо размѣшиваютъ все вмѣстѣ. $^1/_4$ ф. риса тушатъ до мягкости въ водѣ съ солью и небольшимъ количествомъ масла и часто помѣшиваютъ вилкой, чтобы зерна оставались цѣльными. Готовый рисъ кладутъ въ супъ. Въ мискѣ растираютъ 1 желтокъ съ чашкой сливокъ, потихоньку вливаютъ супъ и тотчасъ же подаютъ на столъ. Для варки супа надо 3 часа.

№ 26. Картофельный супъ со сметаной (*на 3 чел.*).

20 очищенныхъ, крупныхъ мучнистыхъ картошекъ разрѣзаютъ на 4 части, кладутъ въ кастрюлю, наливаютъ большое количество кипящей воды,солятъ и ставятъ варить. Когда картофель сдѣлается полумягкимъ, кладутъ чашку или $^1/_2$ ф. хорошей сметаны, варятъ еще немного, чтобы картофель сдѣлался совершенно мягкимъ. Напослѣдокъ прибавляютъ маленькій кусочекъ свѣжаго масла и $^1/_2$ чайной лож. свѣжей чернушки. Супъ долженъ быть полугустымъ. Вмѣсто сметаны въ супъ можно влить $^1/_2$ бут. парного молока и поварить немного, чтобы супъ сдѣлался отъ картофеля слизистымъ. Въ супъ кладутъ немного соли, посыпаютъ мелко нарѣзанной зел. петрушкой и подаютъ на столъ. Супъ можно приготовить безъ сметаны и молока, въ такомъ случаѣ надо положить побольше масла и посыпать мелко нарѣзаннымъ укропомъ. Для

приготовленія надо $1^1/_2$ часа. Супъ можно приготовить еще слѣдующимъ образомъ: картофель отвариваютъ въ соленой водѣ, сливаютъ ее прочь, а картофель протираютъ сквозь сито. Полученное пюре кладутъ въ кастрюлю, посыпаютъ маленькой ложкой муки, кладутъ $^1/_8$ ф. масла, хорошо перемѣшиваютъ все вмѣстѣ и, влитъ $1^1/_2$—2 бут. кипящей воды, варятъ густой супъ. Въ мискѣ размѣшиваютъ 1 желтокъ съ $^1/_4$ ф. сметаны и, помѣшивая, вливаютъ потихоньку горячій супъ и тотчасъ же подаютъ на столъ. Къ супу подаютъ гренки. Польскій хлѣбъ нарѣзаютъ сначала ломтиками, а затѣмъ маленькими 4 угольными кусочками; на сковороду кладутъ маленькій кусочекъ масла и нарѣзанные кусочки булки, поджариваютъ на слабомъ огнѣ, зарумянивая до свѣтлаго колера и подаютъ къ супу. Съ картофелемъ можно также сварить очищенные сельдерей и луковицу и протереть вмѣстѣ сквозь сито; въ готовый супъ всыпаютъ зеленой петрушки.

№ 27. Супъ пюре изъ картофеля, по-французски *(на 4—5 ч.).*

20 очищенныхъ картошекъ нарѣзаютъ тоненькими ломтиками и промываютъ въ 2 водахъ. Крупный очищенный сельдерей и 1 луковицу также нарѣзаютъ ломтиками, кладутъ вмѣстѣ съ картофелемъ въ кастрюлю, слегка посыпаютъ солью и бѣлымъ перцемъ, прибавляютъ $^1/_4$ ф. свѣжаго масла, накрываютъ кастрюлю и тушатъ на слабомъ огнѣ, часто помѣшивая, пока овощи не будутъ почти мягкими; тогда вливаютъ 2 бут. кипящей воды, варятъ до мягкости, протираютъ все вмѣстѣ сквозь частое сито и вливаютъ въ супъ $^1/_4$ бут. кипящихъ сливокъ. Растеревъ желтокъ въ мискѣ, осторожно вливаютъ горячій супъ и подаютъ съ гренками или какими нибудь пирожками.

№ 28. Картофельный супъ по-французски.

1 полную ложку мелко нарѣзанной зеленой петрушки и немного кервеля кладутъ въ $^1/_4$ ф. масла, посыпаютъ слегка мукою и парятъ до свѣтло-желтаго цвѣта; затѣмъ вливаютъ 2 бут. горячей воды, слегка солятъ, кладутъ 12 шт. протертаго сквозь рѣшето картофеля и варятъ все вмѣстѣ короткое время. (Картофель варятъ въ шелухѣ, чистятъ горячимъ и тотчасъ же

протираютъ). Въ мискѣ растираютъ 2 желтка, размѣшивая вливаютъ горячій супъ и кладутъ готовыя картофельныя клецки, которыя приготовляются слѣд. образомъ. 2 протертыя картошки перемѣшиваютъ какъ можно лучше съ 1 цѣльнымъ яйцомъ, ложкой сметаны, небольшимъ количествомъ соли и натертаго мускатнаго орѣха, $^1/_8$ ф. растертаго масла, натертымъ пармезаномъ и 1 лож. муки; надѣлавъ маленькихъ клецокъ, поджариваютъ ихъ въ маслѣ, слегка подрумянивая съ обѣихъ сторонъ и подаютъ съ супомъ.

№ 29. Картофельный супъ.

10 очищенныхъ картошекъ нарѣзаютъ ломтиками; мелко шинкуютъ 1 большую вычищенную морковь (удаливъ сердцевину) и рѣжутъ мелко 1 сельдерей и зеленую часть 2 вычищенныхъ пореевъ; кромѣ того берутъ еще брюссельскую капусту или хорошій желтый сафой. Сафой очищаютъ отъ кочерыжки и мелко шинкуютъ. Затѣмъ всѣ поименованныя овощи варятъ вмѣстѣ до мягкости и, сливъ воду, протираютъ сквозь частое сито. Полученное пюре разводятъ кипящей водою до надлежащей густоты, прибавляютъ $^1/_4$ ф. масла, растертаго съ мукой и варятъ нѣкоторое время. Въ мискѣ растираютъ 2 желтка и помѣшивая потихоньку вливаютъ горячій супъ.

№ 30. Супъ изъ земляныхъ грушъ съ каротелью *(на 5 чел.)*.

Чисто моютъ 1 ф. крупныхъ земляныхъ грушъ (мелкія не годятся) и, наливъ кипяткомъ, ставятъ варить. Когда будутъ мягкими (только не слишкомъ) соскабливаютъ дочиста кожу. Въ отдѣльной кастрюлѣ варятъ до мягкости 10 шт. вычищенной каротели, нашинкованной узкими полосками, и 1 сельдерей нарѣзанный ломтиками. У каротели надо вырѣзать сердцевину Какъ только каротель будетъ готова, протираютъ груши сквозь рѣшето и кладутъ въ кастрюлю, въ которой уже сварена прозрачная масса изъ $^1/_4$ ф. масла и 2 ложекъ муки. Хорошо перемѣшанное съ масломъ пюре заливаютъ 3 бут. кипящей воды, снова перемѣшиваютъ и провариваютъ. Затѣмъ прибавляютъ сокъ 1 лимона, безъ зеренъ, кладутъ сваренную

каротель съ сельдереемъ и варятъ еще короткое время. Супъ долженъ быть густымъ. Въ мискѣ размѣшиваютъ 1 желтокъ съ $1/2$ чашкой сметаны и потихоньку вливаютъ горячій супъ. Въ него можно положить маленькія заварныя клецки; или же подать пирожки изъ сдобнаго тѣста. Для приготовленія супа надо 2 часа.

№ 31. Англійскій супъ изъ каштановъ (*на 5 чел.*).

Въ водѣ варятъ до мягкости 30 каштановъ. Очистивъ, откладываютъ половину въ сторону, а остальные протираютъ сквозь частое сито вмѣстѣ съ 2-мя размоченными польскими булками. Полученное пюре кладутъ въ кастрюлю, прибавляютъ $1/4$ ф. масла, обваленнаго въ мукѣ, и мѣшаютъ на горячей плитѣ, пока масло не растаетъ; тогда вливаютъ 2—3 бут. воды и варятъ густой супъ, кладутъ оставленные каштаны, варятъ еще короткое время и для придачи супу болѣе тонкаго вкуса вливаютъ 1 ст. марсалы. Въ мискѣ растираютъ 1 желтокъ съ 1 чашкой сметаны и осторожно примѣшиваютъ горячій супъ. Для приготовленія надо 2 часа.

№ 32. Супъ пюре изъ рѣпы (*на 4 чел.*).

10 очищенныхъ рѣпъ, средней величины, нарѣзаютъ ломтиками и отвариваютъ въ обильномъ количествѣ воды. Сливъ воду протираютъ рѣпу сквозь рѣшето; полученное пюре кладутъ въ кастрюлю, прибавляютъ $1/4$ ф. масла, всыпаютъ 1 лож. муки, наливаютъ 2 бут. воды, варятъ густой супъ и солятъ по вкусу. Въ мискѣ растираютъ 1 желтокъ съ чашкой сливокъ, вливаютъ супъ и подаютъ съ гренками. Для приготовленія надо 2 часа.

№ 33. Лапша (*на 4 чел.*).

Варятъ супъ изъ 3 бут. воды, полной тарелки всевозможныхъ мелко нашинкованныхъ суповыхъ кореньевъ, $1/4$ фунт. масла и небольшого количества соли. Когда коренья будутъ мягкими, кладутъ лапшу (приготовленное для лапши крутое тѣсто натираютъ на теркѣ) и варятъ пока лапша не поспѣетъ; тогда всыпаютъ мелко нарѣзанной зеленой петрушки и подаютъ на столъ. Для приготовленія надо $1^1/_2$ часа.

№ 34. Супъ изъ поджаренной муки

$^1/_8$ ф. масла и $^1/_8$ ф. муки поджариваютъ на сковородѣ, чтобы были красиваго свѣтло-коричневаго цвѣта (отнюдь не темнаго, такъ какъ тогда супъ будетъ не вкуснымъ) и кладутъ въ 3 бут. кипящей воды, всыпаютъ щепотку соли и столько же сахара и варятъ пока супъ не сдѣлается слизистымъ. Въ мискѣ растираютъ 3 желтка и, помѣшивая, вливаютъ потихоньку горячій супъ. Подаютъ къ супу поджаренные въ маслѣ гренки. Этотъ супъ можно сварить также съ $^1/_2$ бут. бѣлаго вина, тонко срѣзанной цедрой съ $^1/_2$ лимона и сахаромъ по вкусу. Приправляютъ 3 желтками и подаютъ гренки.

№ 35. Рисовый супъ съ бѣлымъ виномъ (*на 5 чел.*).

$^1/_4$ ф. риса размачиваютъ въ водѣ, сливаютъ воду, ставятъ варить, наливъ $1^1/_2$ бут. воды и положивъ щепотку соли, $^1/_8$ ф. свѣжаго масла и немного лимонной цедры. На сковородѣ подрумяниваютъ слегка 1 лож. масла съ 1 маленькой ложк. муки, вливаютъ $^1/_2$ бут. бѣлаго вина и провариваютъ минуты двѣ, затѣмъ выливаютъ въ рисъ и прибавляютъ остальное вино; кромѣ того вливаютъ еще 1 бут. воды, варятъ нѣсколько времени, кладутъ по вкусу сахара и подаютъ на столъ.

№ 36. Супъ изъ вина съ чернымъ хлѣбомъ и корицей (*на 5 ч.*).

Варятъ 1 бут. бѣлаго вина съ 1 бут. воды, небольшимъ количествомъ лимонной цедры, маленькимъ кусочкомъ корицы и сахаромъ по вкусу. Когда закипитъ, всыпаютъ 1 большой стаканъ истолченныхъ сухарей изъ чернаго хлѣба и $^1/_4$ ф. перебранной коринки и варятъ 15—20 мин. Супъ подаютъ горячимъ или холоднымъ.

№ 37. Супъ изъ вина, съ сухарями (*на 6 чел.*).

8 натертыхъ на теркѣ сухарей ставятъ вариться съ 1 бут. воды, небольшимъ количествомъ лимонной цедры и маленькимъ кускомъ корицы. Когда прокипитъ $^1/_4$ часа, протираютъ сквозь сито, прибавляютъ 1 бут. бѣлаго вина, $^1/_2$ бут. кипящей воды, сахара по вкусу и размѣшиваютъ супъ съ 3 желтками.

Супъ изъ вина съ бисквитомъ. Кипятятъ 1 бут. бѣлаго вина съ 1 бут. воды, небольшимъ количествомъ лимонной

цедры и корицы и сахаромъ по вкусу. Когда вскипитъ нѣсколько разъ подправляютъ 1 лож. картофельной муки, размѣшанной въ небольшомъ количествѣ холодной воды и тотчасъ же подаютъ на столъ. Къ супу подаютъ бисквиты.

№ 38. Рисовый супъ съ томатомъ (*на 4—5 чел.*).

1/4 ф. риса размачиваютъ 1 часъ въ водѣ. Потомъ сливаютъ воду. 1/8 ф. масла зарумяниваютъ въ кастрюлѣ, кладутъ очищенную луковицу, прожариваютъ ее, затѣмъ кладутъ размоченный рисъ и тушатъ 15—20 мин. Положивъ еще очищенную, нарѣзанную морковь, сельдерей и 4 зрѣлыхъ томата, наливаютъ 2 бут. воды, варятъ все до мягкости и протираютъ сквозь частое сито. Въ пюре кладутъ 1/8 ф. свѣжаго масла и подливаютъ на глазомѣръ горячей воды, чтобы супъ не былъ слишкомъ густымъ. Въ отдѣльной кастрюлѣ отвариваютъ въ водѣ съ солью 1/4 ф. крупнаго риса, кладутъ въ готовый супъ, подправляютъ двумя желтками и подаютъ на столъ. Для приготовленія надо 2 1/2 часа.

№ 39. Рисовый супъ съ овощами (*на 5 чел.*).

Отвариваютъ въ водѣ съ солью 1/4 ф. риса, затѣмъ вливаютъ 2—3 бут. воды, чтобы получился почти густой супъ, въ который кладутъ отваренные овощи, какъ то: 1/2 ф. спаржи, маленькіе кочешки цвѣтной капусты и тушеные сморчки, нарѣзанные ломтиками. Можно также положить и бѣлыхъ грибовъ. Поваривъ все вмѣстѣ нѣкоторое время, подправляютъ 1/4 ф. масла, размѣшаннаго съ ложкою муки и варятъ пока подправка совершенно не разойдется въ супѣ. Размѣшавъ супъ съ 2 желтками, подаютъ на столъ.

№ 40. Рисовый супъ (*на 4 чел.*).

3 бут. воды варятъ съ 1/4 ф. масла и мелко нарѣзанными суповыми кореньями, кладутъ отдѣльно сваренный въ водѣ съ солью рисъ (1/4 ф.), варятъ все вмѣстѣ нѣкоторое время, потихоньку выливаютъ въ миску, въ которой предварительно размѣшали желтокъ, и тотчасъ же подаютъ на столъ.

№ 41. Супъ изъ саго (*на 4 чел.*).

1/4 ф. саго варятъ до мягкости въ большомъ количествѣ

воды, затѣмъ солятъ слегка, кладутъ $^{1}/_{8}$ ф. масла и варятъ пока саго не станетъ прозрачнымъ. Въ мискѣ растираютъ 2 желтка и потихоньку вливаютъ горячій супъ.—Вмѣсто саго можно взять крупной манной крупы.—Супъ можно сварить съ бѣлымъ виномъ. Въ такомъ случаѣ надо взять 1 часть воды и 2 части вина.

Кушанья изъ овощей и зелени, кушанья изъ яицъ и салаты.

№ 1. Запеченная кислая капуста (*на 8 чел.*).

Хорошо отжатые 2 ф. кислой капусты кладутъ въ кастрюлю вмѣстѣ съ $^{1}/_{4}$ ф. свѣжаго масла, вливаютъ 2—5 лож. воды и, накрывъ, тушатъ до мягкости, затѣмъ вливаютъ хорошій стаканъ бѣлаго вина, прибавляютъ 1 лож. сахару и хорошо перемѣшиваютъ все вмѣстѣ. Смазавъ форму масломъ кладутъ капусту; 1 ф. сметаны смѣшиваютъ съ 4 желтками, растертыми съ ложкой масла и, перемѣшавъ все вмѣстѣ съ капустой, прибавляютъ 4 взбитыхъ бѣлка, кладутъ сверху нѣсколько кусочковъ масла и ставятъ форму въ кастрюлѣ съ кипящею водой въ печь и пекутъ 1 часъ; когда зарумянится подаютъ на столъ съ блинчиками, начиненными рисомъ или просто съ паштетнымъ тѣстомъ безъ всякой начинки (см. отд. пироги).

№ 2. Кислая капуста, запеченная съ картофелемъ.

Капусту приготовляютъ совершенно такъ же, какъ сказано выше. Отвариваютъ въ шелухѣ 20 большихъ картошекъ и, вычистивъ, натираютъ на теркѣ, затѣмъ кладутъ въ кастрюлю и пропариваютъ съ $^{1}/_{4}$ ф. масла.—Форму смазываютъ масломъ, посыпаютъ сухарями. Кладутъ сначала рядъ капусты, затѣмъ рядъ картофельнаго пюре и т. д. пока форма не будетъ полна. 3 желтка размѣшиваютъ съ 1 ф. сметаны, 3 лож. натертаго пармезана и 1 лож. толченыхъ сухарей, прибавляютъ 3 взбитыхъ бѣлка и выливаютъ въ форму на капусту. Сверху кладутъ нѣсколько кусочковъ масла и пекутъ въ печи, въ водяной банѣ, какъ сказано въ предыдущемъ №.

№ 3. Горохъ въ формѣ *(на 4 чел.)*.

Перебираютъ 1 ф. совершенно зрѣлаго гороха съ твердыми и почти желтоватыми зернами. Горохъ варятъ до мягкости такимъ образомъ, чтобы вся вода почти испарилась и протираютъ сквозь сито. 1/4 ф. масла растираютъ добѣла, примѣшиваютъ къ нему 5 желтковъ, чашку сливокъ, чашку толченыхъ сухарей, немного соли и ложку сахару и, перемѣшавъ какъ можно лучше, кладутъ протертый горохъ и осторожно перемѣшиваютъ со взбитыми бѣлками. Приготовленную массу кладутъ въ форму (смазанную масломъ и обсыпанную сухарями) и пекутъ 3/4 часа. Подаютъ съ зарумяненнымъ масломъ.—Такимъ же образомъ можно приготовить и желтый сухой горохъ.

№ 4. Зеленые бобы, запеченные въ формѣ.

1 ф. нашинкованныхъ зеленыхъ бобовъ бросаютъ въ соленый кипятокъ и на сильномъ огнѣ варятъ до мягкости. Сливъ воду прибавляютъ въ бобы маленькую ложку мелко нарѣзанной зеленой петрушки и немного натертаго мускатнаго орѣха, а далѣе приготовляютъ совершенно такъ же, какъ только что описанный горохъ. Къ запеченнымъ бобамъ можно подать бешемель.

№ 5. Свѣжая капуста, запеченная въ формѣ *(на 8 чел.)*.

Берутъ большой, очень плотный бѣлый кочанъ капусты, очищаютъ отъ зеленыхъ наружныхъ листьевъ, разрѣзаютъ пополамъ и мелко шинкуютъ ножомъ, выбрасывая кочерыжку и твердые стебли. Нашинкованную капусту варятъ 1/4 часа въ соленой водѣ; затѣмъ сливаютъ воду, а капусту кладутъ обратно въ кастрюлю, прибавляютъ 1/4 ф. масла, посыпаютъ слегка бѣлымъ перцемъ, тушатъ до половины мягкости и даютъ остыть. Между тѣмъ перемѣшиваютъ какъ можно лучше 1/2 ф. истолченныхъ сухарей съ 2 яйцами, 2 лож. растопленнаго масла и 1 чаш. сметаны. Бѣлую форму вымазываютъ масломъ, посыпаютъ сухарями, кладутъ въ нее слой капусты въ 1/2 дюйма толщиною, на нее слой приготовленной смѣсти, снова капусту и т. д. пока форма не будетъ наполнена. Верх-

ній капустный слой посыпаютъ толчеными сухарями, кладутъ нѣсколько кусочковъ масла и пекутъ $1^1/_2$ часа въ печи. Подаютъ съ зарумяненнымъ масломъ.

№ 6. Суфле изъ каштановъ (на 6 чел.).

1 ф. сваренныхъ каштановъ очищаютъ отъ скорлупы и внутренной кожицы и трутъ на теркѣ. $^1/_4$ ф. масла растираютъ добѣла и постепенно перемѣшиваютъ съ 4 желтками, $^1/_2$ бут. сливокъ, небольшимъ количествомъ соли, 3 лож. толченыхъ сухарей, 1 лож. сахару и натертыми каштанами. Перемѣшанную съ 4 взбитыми бѣлками массу перекладываютъ въ форму, смазанную масломъ и обсыпанную сухарями. Пекутъ въ печи 1 часъ. Подаютъ съ голландскимъ соусомъ.

№ 7. Суфле изъ картофеля по-французски.

Въ золѣ или въ печи пекутъ въ шелухѣ 14 крупныхъ картошекъ; какъ только картофель поспѣетъ, его тотчасъ же чистятъ и горячимъ протираютъ сквозь сито; въ горячее пюре кладутъ $^1/_4$ ф. свѣжаго масла и даютъ остыть. Въ холодное пюре кладутъ 4 желтка, немного соли, $^1/_2$ ф. сметаны, 3 лож лучшей пшеничной муки и перемѣшиваютъ все вмѣстѣ какъ можно лучше. Напослѣдокъ осторожно примѣшиваютъ взбитые бѣлки, перекладываютъ въ смазанную масломъ форму, посыпаютъ сверху сухарями и пекутъ $^1/_2$ часа, хорошо подрумянивая. Подаютъ поджаренное масло.

№ 8. Картофельное суфле съ пармезаномъ.

Пекутъ и протираютъ картофель какъ въ предыдущемъ №. Пюре перемѣшиваютъ съ $1^1/_2$ ф. сметаны, 4 желтками, $^1/_8$ ф. натертаго пармезана, 3 лож. муки и небольшимъ количествомъ соли. Послѣ всего прибавляютъ взбитые бѣлки, перекладываютъ въ глиняную форму и пекутъ, какъ сказано въ № 7. Подаютъ съ зарумяненнымъ масломъ.

№ 9. Картофель съ пармезаномъ.

Чистятъ 12 картошекъ, отваренныхъ съ шелухой, затѣмъ разминаютъ деревянной толкушкой и перемѣшиваютъ карто-

фельную массу съ 3 взбитыми яйцами, 1/4 ф. натертаго пармезана или швейцарскаго сыра, небольшимъ количествомъ соли и перца, 2 ложками сметаны и нѣсколькими ложками растопленнаго масла. Массу кладутъ въ смазанную масломъ плоскую форму и, положивъ сверху нѣсколько кусочковъ масла, посыпаютъ сухарями и пекутъ 1/2 часа, хорошо зарумянивая. Подаютъ съ поджареннымъ масломъ.

№ 10. Англійскій картофельный пуддингъ.

Отваренный, очищенный картофель протираютъ сквозь сито. Пюре (котораго должна быть полная глубокая тарелка) поливаютъ 1/8 ф. растопленнаго масла, прибавляютъ 3 яйца, 2 лож. муки, 2 лож. сахару, немного соли, 1/4 бут. сливокъ и, перемѣшавъ все вмѣстѣ какъ можно лучше, выкладываютъ на смазанную масломъ сковороду, посыпаютъ сухарями и пекутъ въ печи 1/2 часа. Подаютъ съ фруктовымъ соусомъ.

№ 11. Англійскій картофельный пуддингъ.

Полную тарелку свареннаго протертаго, мучнистаго картофеля перемѣшиваютъ съ 1/4 ф. растертаго масла, 1/8 ф. сахару, солью, 1/4 ф. перебранной, чистой коринки, 6 взбитыми яйцами, рюмкой хереса или нѣсколькими ложками коньяку и, переложивъ въ смазанную масломъ форму, пекутъ 3/4 часа, Подаютъ съ фруктовымъ соусомъ.

№ 12. Картофель въ формѣ.

Перемѣшиваютъ полную тарелку протертаго картофеля съ 1/2 чашкой растопленнаго масла, маленькой чашкой молока, 1/8 ф. сырой манной крупы, небольшимъ количествомъ соли и 3 взбитыми яйцами и, промѣшавъ нѣкоторое время въ одну сторону, перекладываютъ массу въ смазанную масломъ форму и пекутъ 1/2 часа, хорошо зарумянивая сверху. Подаютъ молоко или зарумяненное масло.

№ 13. Картофельное пюре съ луковымъ соусомъ.

Вычищенный картофель отвариваютъ въ соленой водѣ и протираютъ сквозь сито. Полную тарелку картофельнаго пюре

кладутъ въ кастрюлю, прибавляютъ 1/8 ф. масла, 1/4 ф. сметаны, немного соли и на горячей плитѣ перемѣшиваютъ все вмѣстѣ какъ можно лучше; затѣмъ примѣшиваютъ осторожно 1 взбитое яйцо. На сковородѣ зарумяниваютъ 1/8 ф. масла, кладутъ изрѣзанную луковицу, всыпаютъ ложку толченыхъ сухарей и, размѣшавъ, выливаютъ на картофельное пюре.

№ 14. Картофельныя котлеты.

Картофель отвариваютъ въ шелухѣ и, вычистивъ, горячимъ протираютъ сквозь сито. 1 ф. протертаго картофеля перемѣшиваютъ съ 1/4 ф. растертаго масла, небольшимъ количествомъ соли, натертымъ мускатнымъ орѣхомъ и 3 яйцами. Надѣлавъ маленькихъ котлетъ, валяютъ ихъ въ сухаряхъ пополамъ съ мукою и обжариваютъ въ кипящемъ маслѣ, зарумянивая съ обѣихъ сторонъ. Подаютъ къ котлетамъ соусъ изъ шампиньоновъ или бѣлыхъ грибовъ (см. отд. грибы). Для соуса нужно грибы нарѣзать очень мелко.

№ 15. Рисовыя котлеты съ грибнымъ соусомъ.

На водѣ варятъ густую кашу изъ 1/4 ф. риса, солятъ слегка, кладутъ немного масла и даютъ остыть. Холодный рисъ перемѣшиваютъ съ 2 яйцами, 2 лож. растопленнаго масла, 1 лож. густой сметаны и, надѣлавъ маленькихъ, плоскихъ котлетъ, валяютъ ихъ въ сухаряхъ, кладутъ въ кипящее масло и жарятъ, зарумянивая съ обѣихъ сторонъ. Подаютъ къ котлетамъ грибной соусъ. Можно подать также соусъ изъ овощей. Рисъ можно приготовить еще такимъ образомъ. Сваривъ густую кашу, какъ сказано выше, перемѣшиваютъ съ разболтаннымъ яйцомъ и, давъ совершенно остыть, нарѣзаютъ массу ломтиками въ палецъ длиною и поджариваютъ точно такъ же, какъ котлеты. Въ такомъ видѣ ихъ подаютъ къ супу.

№ 16. Швейцарскій пуддингъ изъ шпината.

Вскипятивъ 2 ф. шпината, даютъ стечь водѣ и мелко рубятъ. Изрубленный шпинатъ кладутъ въ кастрюлю, перемѣшиваютъ съ 1/4 ф. масла, 3 цѣльными яйцами и 5 желтками; посыпавъ мукою мѣшаютъ до тѣхъ поръ, пока не образуется густая,

свѣтлая масса; тогда снимаютъ съ плиты и даютъ остыть. 1/2 булки размачиваютъ въ водѣ, выжимаютъ, кладутъ въ шпинатъ, хорошо перемѣшиваютъ и, прибавивъ 5 взбитыхъ бѣлковъ, выкладываютъ въ форму, смазанную масломъ и обсыпанную сухарями. Пекутъ 3/4 часа. Подаютъ съ бѣлымъ соусомъ (бешемелью), размѣшаннымъ съ желткомъ.

№ 17. Щавель (на 3 чел.).

Перебранные листья щавеля (1 фунтъ) чисто промываютъ, даютъ вскипѣть въ соленой водѣ и, отжавъ воду, рубятъ очень мелко. Изрубленный щавель кладутъ въ кастрюлю и, часто помѣшивая, тушатъ съ 1/8 ф. масла. Выступившій сокъ сливаютъ прочь и, слегка посыпавъ щавель мукой, вымѣшиваютъ, чтобы было густо. Гарнируютъ разрѣзанными на 4 части яйцами.

№ 18. Шпинатъ (на 4 чел.).

2 ф. перебраннаго, очищеннаго отъ стеблей, чисто вымытаго, шпината кладутъ въ соленый кипятокъ, даютъ разъ вскипѣть, откидываютъ на рѣшето и, давъ стечь водѣ, мелко рубятъ. 1/4 ф. масла растираютъ добѣла; протираютъ сквозь сито 6 желтковъ, сваренныхъ въ крутую. Растертое масло, желтки и мелко нарѣзанный укропъ кладутъ въ шпинатъ и мѣшаютъ на горячей плитѣ пока не закипитъ, прибавляютъ 2 лож. горячей воды и слегка солятъ. Шпинатъ гарнируютъ поджареннымъ кислосладкимъ хлѣбомъ и яйцами въ мѣшечекъ, или нарѣзаннымъ омлетомъ (см. отдѣлъ пироги).

№ 19. Шпинатъ въ другомъ родѣ.

Перебравъ и вычистивъ 1 ф. шпината и 1/2 ф. щавеля варятъ, какъ было сказано выше, даютъ стечь водѣ и мелко рубятъ. Вскипятивъ въ кастрюлѣ 1/4 ф. масла, кладутъ въ него мелко изрѣзанную луковицу, поджариваютъ до мягкости, кладутъ изрубленный шпинатъ со щавелемъ и вымѣшиваютъ все вмѣстѣ на горячей плитѣ. Всыпавъ ложку толченыхъ сухарей, мѣшаютъ еще немного и выкладываютъ на блюдо. Гарнируютъ попеременно яйцами и цѣльнымъ зажареннымъ, румянымъ картофелемъ.

№ 20. Спаржа.

Вычищенную спаржу нарѣзаютъ кусочками въ 1 дм. длиною и, вымывъ, кладутъ въ кипящую воду, приготовленную съ солью, небольшимъ количествомъ масла и сахара. Варятъ, пока спаржа не будетъ мягкой. Болѣе тонкій способъ приготовленія спаржи заключается въ слѣдующемъ. Отваривъ спаржу, сливаютъ воду. Въ маслѣ поджариваютъ сморчки или шампиньоны и приготовляютъ клецки изъ сухарей. Въ середину блюда складываютъ спаржу, кругомъ кладутъ клецки, а поверхъ кладутъ шампиньоны или сморчки и обливаютъ голландскимъ соусомъ (см. соусы). Гарнирують также паштетами безъ начинки и подаютъ цвѣтную капусту.

Можно приготовить спаржу болѣе просто. 1 ф. спаржи отвариваютъ безъ масла и сахара и сливаютъ воду. Затѣмъ кладутъ спаржу въ кастрюлю, прибавляютъ $^1/_4$ ф. масла и наливаютъ такое количество воды, чтобы спаржа была только покрыта. Давъ вскипѣть, кладутъ въ спаржу кусокъ булки (въ 1 дюймъ величиною), размоченный въ молокѣ и перемѣшанный съ 3 взбитыми яйцами, немного соли, немного сахару и варятъ густой соусъ. Подавая, всыпаютъ зеленой петрушки и гарнируютъ яичницей глазуньей.—Спаржу можно подать еще такимъ образомъ. Сливъ воду съ отваренной спаржи, кладутъ ее на блюдо, поливаютъ зарумяненнымъ масломъ, посыпаютъ сухарями и гарнируютъ яичницей глазуньей.

№ 21. Стручковый горохъ съ каротелью.

Самые молодые стручья (когда они еще безъ зеренъ) сахарнаго гороха шинкуютъ полосками въ $^1/_4$ дм. шириною; затѣмъ берутъ равное количество каротели, чисто скоблятъ ее, нарѣзаютъ полосками и промываютъ. Горохъ и каротель кладутъ вмѣстѣ въ кипящую, слегка посоленную воду и варятъ на сильномъ огнѣ, пока не будутъ мягкими. Не слѣдуетъ брать много воды для варки. На 1 ф. гороха берутъ $^1/_8$ ф. масла и подправляютъ бѣлымъ соусомъ, чтобы было густо. Подавая, всыпаютъ зеленой петрушки и гарнируютъ маленькими клецками изъ толченыхъ сухарей и половинками яицъ, сваренныхъ въ мѣшечекъ. Такимъ образомъ можно при-

готовлять всѣ сорта сахарнаго гороха, а также и бобовъ. Можно не приготовлять соуса, а облить горохъ растопленнымъ масломъ и подать съ яичницей глазуньей или поджареннымъ хлѣбомъ.

№ 22. Цвѣтная капуста подъ бешемелью.

Берутъ, смотря по надобности, 1 или 2 кочна цвѣтной капусты, очищаютъ отъ мелкихъ зеленыхъ листьевъ, кладутъ въ холодную воду, въ которой распущена горсть соли и даютъ полежать нѣкоторое время, чтобы удалить гусеницъ, сидящихъ между кочешками. Въ кастрюлѣ кипятятъ воду, кладутъ горсть соли и капусту. Когда капуста будетъ мягкой, ее вынимаютъ изъ воды и кладутъ на блюдо. На горячей плитѣ въ кастрюлѣ размѣшиваютъ 1 лож. масла съ 1 лож. муки и, какъ только масса сдѣлается прозрачной, вливаютъ чашку сливокъ и, размѣшавъ какъ слѣдуетъ, обливаютъ цвѣтную капусту. Посыпавъ зеленой петрушкой, подаютъ на столъ вмѣстѣ съ омлетомъ съ грибами. Вмѣсто бешемеля, капусту можно облить зарумяненнымъ масломъ съ сухарями. Для приготовленія надо 1$^{1}/_{2}$ часа.

№ 23. Зеленые бобы съ грушами.

1 ф. зеленыхъ бобовъ очищаютъ отъ волоконъ и шинкуютъ какъ обыкновенно, наискось. Вскипятивъ воду съ солью, кладутъ бобы и варятъ до половины мягкости. 4 очищенныя кислыя груши разрѣзаютъ на 4 части и вырѣзаютъ сѣмянныя коробочки. Груши кладутъ въ бобы, прибавляютъ немного сахару, лимонной цедры и 1 ломтикъ лимона безъ зеренъ. Послѣ всего кладутъ $^{1}/_{8}$ ф. свѣжаго масла и варятъ, пока не будетъ мягкимъ; подправляютъ поджаренной мукой и подаютъ съ омлетомъ.

№ 24. Зеленые бобы съ яблоками.

Очищенные отъ волоконъ бобы (1 ф.) шинкуютъ наискось и варятъ въ соленомъ кипяткѣ, пока не будутъ въ половину мягкими. 3 антоновскихъ яблока очищаютъ отъ кожи, разрѣзаютъ каждое на 6 частей и, вырѣзавъ сердцевину, кладутъ яблоки въ бобы, прибавляютъ столовую ложку мелкаго сахару, $^{1}/_{8}$ ф. свѣжаго масла и тушатъ на маломъ

огнѣ до тѣхъ поръ, пока яблоки не разварятся и соусъ не упарится, тогда всыпаютъ немного муки и встряхиваютъ кастрюлю. Подаютъ съ жаренымъ картофелемъ или крокетками изъ бешемели (см. отдѣлъ пироги).

№ 25. Зеленые бобы съ молокомъ.

Очищенные, нашинкованные бобы варятъ до половины мягкости, сливаютъ воду, наливаютъ парного молока, кладутъ $^1/_8$ ф. свѣжаго масла, немного соли и сахару по вкусу и варятъ до готовности. Соусъ не долженъ быть жидкимъ. Передъ отпускомъ подправляютъ мучнымъ соусомъ и всыпаютъ мелко нарѣзанной зеленой петрушки. Подаютъ съ половинками яицъ, сваренныхъ въ мѣшечекъ.

№ 26. Бѣлые бобы съ морковью (для 4 чел.).

1 ф. перебранныхъ бѣлыхъ бобовъ намачиваютъ съ вечера отварною холодною водою. На другой день на бобы наливаютъ большое количество холодной воды и варятъ до мягкости. Дочиста оскабливаютъ 2 моркови средней величины, нарѣзаютъ кружочками и отвариваютъ въ отдѣльной кастрюлѣ, а когда будутъ мягкими, сливаютъ воду и перекладываютъ къ бобамъ, затѣмъ прибавляютъ $^1/_4$ ф. свѣжаго масла и, подправивъ мучнымъ соусомъ, подаютъ съ поджаренными ломтиками хлѣба. Для приготовленія надо 3 часа.

№ 27. Пюре изъ бѣлыхъ бобовъ.

Размоченные бобы (см. предыдущій №) отвариваютъ въ большомъ количествѣ воды; какъ только сдѣлаются мягкими и выкипитъ вода, протираютъ сквозь рѣшето. Полученное пюре кладутъ въ кастрюлю, слегка солятъ, прибавляютъ $^1/_4$ ф. масла и мѣшаютъ на горячей плитѣ, пока не получится густая каша, которую выкладываютъ на блюдо, обливаютъ зарумяненнымъ масломъ, посыпаютъ слегка поджаренными толчеными сухарями и подаютъ на столъ.

№ 28. Бобы съ лукомъ.

Перебранные размоченные бобы (см. предыдущій №) отвариваютъ въ большомъ количествѣ воды, чтобы остались

цѣльными, и какъ только будутъ мягкими, тотчасъ же сливаютъ воду. Мелко изрѣзанную, очищенную луковицу поджариваютъ въ 1/8 ф. масла, кладутъ немного уксусу, перца и соли и перемѣшиваютъ съ обсохшими бобами. Хорошо встряхнувъ кастрюлю нѣсколько разъ, выкладываютъ бобы на блюдо и гарнируютъ жаренымъ картофелемъ.

№ 29. Чечевица съ лукомъ.

Промывъ хорошенько 1 ф. чечевицы намачиваютъ отварной холодной водой и даютъ постоять часа два. Сливъ эту воду, наливаютъ большое количество свѣжей и ставятъ варить. Какъ только чечевица сдѣлается мягкой, надо слить воду. Мелко нарѣзанную луковицу слегка подрумяниваютъ въ 1/4 ф. масла, посыпаютъ 1 лож. муки, мѣшаютъ нѣсколько времени, подливаютъ 2 полныя ложки горячей воды, солятъ немного и, перемѣшавъ, выливаютъ на готовую чечевицу и, хорошо встряхнувъ кастрюлю нѣсколько разъ, выкладываютъ чечевицу на блюдо и подаютъ на столъ. Къ чечевицѣ подаютъ компотъ изъ сливъ.

№ 30. Рѣпа съ каштанами.

Отваривъ въ водѣ 1 ф. каштановъ, очищаютъ отъ скорлупы и внутренней кожицы. Очищаютъ нѣсколько маленькихъ рѣпъ, разрѣзаютъ пополамъ и также отвариваютъ въ водѣ. Вычищенные каштаны кладутъ вмѣстѣ съ сваренной рѣпой въ кастрюлю, прибавляютъ 1/4 ф. масла, немного сахару, подправляютъ бѣлымъ мучнымъ соусомъ, слегка солятъ и подаютъ съ нарѣзаннымъ кусками омлетомъ или съ поджареннымъ хлѣбомъ.

№ 31. Рѣпа съ картофелемъ по-французски.

Отвариваютъ рѣпу и сливаютъ воду. Въ отдѣльной кастрюлѣ отвариваютъ 20 маленькихъ картошекъ и также сливаютъ воду. 1/8 ф. масла размѣшиваютъ съ небольшимъ количествомъ бѣлаго соуса, кладутъ немного соли и сахара и, хорошо перемѣшавъ, выливаютъ на рѣпу съ картофелемъ; пропаривъ все вмѣстѣ нѣкоторое время, подаютъ съ поджареннымъ хлѣбомъ.

№ 32. Рѣпа подъ краснымъ соусомъ.

6 очищенныхъ рѣпъ варятъ до мягкости въ водѣ, затѣмъ сливаютъ воду. Въ рѣпу кладутъ 1/8 ф. свѣжаго масла и подправляютъ краснымъ соусомъ. Подаютъ съ яйцами въ мѣшечекъ.

№ 33. Тельтовская рѣпа.

Хорошо вычищенную рѣпу чисто моютъ и съ вечера посыпаютъ мукой, чтобы придать хорошій видъ. На другой день, передъ тѣмъ какъ начать готовить, рѣпу хорошо обмываютъ тепловатою водою и кладутъ въ посоленный кипятокъ. Воду надо сначала прокипятить съ сахаромъ, масломъ и солью, а затѣмъ уже класть рѣпу. Когда она будетъ мягкой, подправляютъ соусъ мукой, чтобы былъ густымъ. Подаютъ къ рѣпѣ поджаренный хлѣбъ.

№ 34. Кольраби.

Берутъ синію кольраби, такъ какъ она лучше зеленой, и непремѣнно молодую, потому что старая безвкусна. Вычистивъ срѣзаютъ кочерыжку. Кольраби разрѣзаютъ сначала на ломтики, а затѣмъ шинкуютъ полосками, кладутъ въ кипящую воду, прибавляютъ соли, сахара (если желаютъ), масла и варятъ до мягкости. Напослѣдокъ подправляютъ мукой, всыпаютъ зеленой петрушки и подаютъ съ поджареннымъ хлѣбомъ. Въ соусъ можно положить чашку сметаны.

№ 35. Тушеные свѣжіе огурцы по-англійски.

Выбираютъ крупные, зрѣлые огурцы, только не желтые и, вычистивъ разрѣзаютъ пополамъ и каждую половинку перерѣзаютъ надвое. Сердцевину съ сѣмячками вырѣзаютъ прочь. Разрѣзанные огурцы нарѣзаютъ кусками въ 2 дюйма длиною, валяютъ въ мукѣ и поджариваютъ слегка зарумянивая въ маслѣ на сковородѣ. Когда всѣ огурцы будутъ поджарены, ихъ складываютъ въ кастрюлю, наливаютъ 1 бут. воды, всыпаютъ бѣлаго перца и соли, кладутъ 1/8 ф. масла, немного уксуса и тушатъ до мягкости; не слѣдуетъ давать огурцамъ зажариться слишкомъ мягкими. Напослѣдокъ прибавляютъ въ огурцы немножко сахару и подправляютъ 2 желт-

ками и небольшимъ количествомъ муки, разведенной въ маленькой ложкѣ холодной воды. Можно положить также ломтики поджареннаго лука. Гарнируютъ крокетками изъ бешемеля (см. отд. «пироги»).

№ 36. Огурцы по-французски.

Крупные, зрѣлые огурцы, (только не желтые), чистятъ, разрѣзаютъ каждый вдоль на четыре части, вырѣзаютъ сердцевину и нарѣзаютъ кусками въ 2 дюйма длиною. Нарѣзанные огурцы кладутъ въ кипящую соленую воду и варятъ, чтобы были полумягкими; сливъ воду кладутъ $^1/_4$ ф. масла, немного соли, вливаютъ $^1/_4$ бут. кипящей воды и тушатъ до тѣхъ поръ, пока не выкипитъ вся вода. Огурцы выкладываютъ на блюдо и обливаютъ слѣдующимъ соусомъ. Кипятятъ $^1/_2$ бут. бѣлаго вина и подправляютъ почти $^1/_8$ ф. масла съ маленькой ложкой муки.

№ 37. Лукъ порей.

Берутъ крупные стебли, сдираютъ съ нихъ волокна и отрѣзаютъ корни. Очищенный порей рѣжутъ ломтиками въ $^1/_2$ дюйма толщиною. Зеленыя верхушки листьевъ не употребляются. Отваривъ до половины въ соленомъ кипяткѣ, сливаютъ воду, кладутъ кусокъ масла, вливаютъ немного воды и тушатъ до мягкости. Посоливъ, всыпаютъ толченыхъ сухарей (на 4—6 шт. порея берутъ 2 лож. сухарей) и тушатъ еще короткое время. Подаютъ съ жаренымъ картофелемъ.

№ 38. Тушеный лукъ.

Берутъ любое количество луковицъ средней величины (лучше всего годится лукъ съ лиловатымъ мясомъ) и, очистивъ, кладутъ на 2 часа въ холодную воду, чтобы уничтожить слишкомъ рѣзкій вкусъ. Слегка поджаривъ $^1/_4$ ф. масла, всыпаютъ 1 лож. муки, хорошо размѣшиваютъ, разводятъ 1 бут. воды, кладутъ лукъ, предварительно сливъ съ него воду и посоливъ немного, тушатъ до мягкости въ закрытой кастрюлѣ ($^1/_4$ ф. масла кладутъ на 10 луковицъ). Лукъ выкладываютъ на блюдо и подаютъ съ вареным картофелемъ.

№ 39. Свѣжая капуста съ соусомъ изъ сметаны.

Берутъ бѣлый кочанъ капусты очищаютъ отъ зеленыхъ листьевъ, разрѣзаютъ на 4 части и кладутъ въ соленый кипятокъ. Какъ только капуста сдѣлается мягкой, ее вынимаютъ изъ воды и рѣжутъ маленькими кусками, выбрасывая твердые стебли. Нарѣзанную капусту кладутъ въ кастрюлю, вливаютъ молока, чтобы чуть покрыло, кладутъ 1/8 ф. масла, немного соли и сахара, подправляютъ мучнымъ соусомъ, прибавляютъ чашку сметаны и варятъ короткое время. Подавая, всыпаютъ нарѣзанной зеленой петрушки. Гарнируютъ яйцами, сваренными въ мѣшечекъ.

№ 40. Свекла.

8—10 штукъ не особенно крупной вычищенной свеклы шинкуютъ узкими полосками и, вымывъ чисто, кладутъ въ кастрюлю, прибавляютъ 1/4 ф. масла, нѣсколько ложекъ горячей воды и, накрывъ, тушатъ на слабомъ огнѣ до мягкости. Затѣмъ всыпаютъ маленькую ложку мелкаго сахару, немного соли, прибавляютъ уксуса по вкусу, посыпаютъ мукою и, хорошо перемѣшавъ, выкладываютъ на блюдо; гарнируютъ половинками яицъ. По желанію можно положить полную ложку сметаны.

№ 41. Красная капуста.

Очень мелко нашинкованный, плотный кочанъ красной капусты кладутъ въ кастрюлю и обильно заливаютъ кипящею водой. Когда капуста сварится на половину, сливаютъ воду и кладутъ въ капусту 2 нарѣзанныхъ ломтиками очищенныхъ антоновскихъ яблока безъ сердцевины, 1/4 ф. масла и накрывъ, тушатъ до мягкости. Напослѣдокъ прибавляютъ сахара, соли и уксуса по вкусу, посыпаютъ мукой, тушатъ еще немного и подаютъ съ крокетками.

№ 42. Сельдерей.

2—3 вычищенныхъ крупныхъ сельдерея нарѣзаютъ ломтиками и отвариваютъ въ водѣ, прибавивъ въ нее немного соли и немного уксуса. Какъ только сельдерей сдѣлается мяг-

кимъ откидываютъ его на рѣшето, чтобы обтекла вода. Затѣмъ отвариваютъ картофель въ шелухѣ, чистятъ горячимъ и также нарѣзаютъ ломтиками. Картофельныхъ ломтиковъ должно быть больше нежели сельдерейныхъ. Въ кастрюлѣ кипятятъ $^1/_8$ ф. масла, кладутъ мелко нарѣзанную луковицу, тушатъ до мягкости, кладутъ сельдерей съ картофелемъ, подливаютъ 2 лож. кипящей воды и тушатъ все вмѣстѣ нѣкоторое время. Напослѣдокъ всыпаютъ мелко нарѣзанной зеленой петрушки и немного муки и подаютъ на столъ.

№ 43. Матлотъ изъ картофеля.

Вычиставъ отваренный въ шелухѣ картофель, нарѣзаютъ ломтиками. Въ кастрюлѣ распускаютъ $^1/_4$ ф. масла (на 15 картошекъ), кладутъ нарѣзанный картофель, немного рубленой зеленой петрушки, немного шнитлука, немного лимоннаго сока и бѣлаго перца; все это тушатъ 10 минутъ и горячимъ подаютъ на столъ. Мелкій картофель можно приготовить въ цѣльномъ видѣ.—Это блюдо можно приготовить еще такимъ образомъ. Какъ только начали тушить картофель, вливаютъ 1 стаканъ бѣлаго вина, 1 чашку горячей воды, посыпаютъ слегка мукою, хорошо встряхиваютъ кастрюлю и подаютъ на столъ.

№ 44. Картофель съ свѣжими шампиньонами.

Съ шампиньоновъ снимаютъ кожицу (см. отд. грибы). Въ кастрюлю кладутъ 25 штукъ мелкаго, круглаго, очищеннаго картофеля, $^1/_4$ ф. масла, грибы, слегка солятъ, посыпаютъ бѣлымъ перцемъ, вливаютъ чашку горячей воды и, накрывъ, тушатъ до мягкости на горячей плитѣ. Вмѣсто шампиньоновъ можно взять бѣлыхъ грибовъ. Картофель и грибы берутъ пополамъ. Въ соусъ можно положить ложку сметаны.

№ 45. Картофель съ солеными огурцами.

На сковородѣ поджариваютъ до свѣтлаго колера 1 ложку муки и 4 лож. масла или кусокъ масла величиною съ яйцо и вливаютъ $^1/_2$ бут. воды. Когда соусъ загустѣетъ въ него кладутъ очищенные отъ кожи и сѣмянъ огурцы, нарѣзанные маленькими кусочками. Огурцы нужно предварительно поварить

$^{1}/_{4}$ часа въ водѣ и, сливъ воду, положить въ соусъ. Картофель варятъ въ шелухѣ, чистятъ, нарѣзаютъ ломтиками и кладутъ къ огурцамъ въ соусъ. Хорошо встряхнувъ все вмѣстѣ, подаютъ горячими на столъ вмѣстѣ съ яичницей глазуньей. Картофеля должно быть втрое противъ огурцевъ.

№ 46. Картофель.

Вычищенный картофель нарѣзаютъ ломтиками и кладутъ въ кипящую соленую воду, въ которую положены кусокъ сельдерея и порей. Когда вода выкипитъ, а картофель будетъ мягкимъ, кладутъ кусокъ свѣжаго масла и, потушивъ немного, посыпаютъ зеленой петрушкой и подаютъ горячимъ. Можно приготовить картофель такимъ образомъ. Вычищенный крупный картофель нарѣзаютъ ломтиками, кладутъ въ широкую кастрюлю, солятъ немного, прибавляютъ кусокъ масла, 1 чашку не кислой сметаны и воды и, накрывъ, варятъ пока картофель не будетъ мягкимъ. Подавая посыпаютъ зеленой петрушкой. Къ картофелю подаютъ яичный каравай.

№ 47. Картофель съ бешемелью.

Отваренный въ водѣ картофель нарѣзаютъ толстыми ломтиками. Смазавъ форму масломъ кладутъ нарѣзанный картофель, пересыпая каждый рядъ толчеными сухарями. Затѣмъ приготовляютъ бешемель: 1 бут. жидкихъ сливокъ кипятятъ съ $^{1}/_{8}$ ф. масла; 1 большую полную столовую лож. муки размѣшиваютъ въ водѣ и выливаютъ въ сливки; размѣшиваютъ все вмѣстѣ, пока масса не сдѣлается прозрачной, тогда снимаютъ съ плиты и даютъ остыть. Въ остывшую бешемель вбиваютъ 2 яйца и, размѣшавъ какъ можно лучше, выливаютъ въ форму, на картофель, который надо слегка придержать вилкой, чтобы дать протечь соусу. Сверху посыпаютъ натертымъ сыромъ и толчеными сухарями и запекаютъ подрумянивая. Подаютъ съ яичницей глазуньей.

№ 48. Картофель съ яичницей.

Отвариваютъ картофель въ шелухѣ и, вычиститвъ, нарѣзаютъ не особенно толстыми ломтиками. На круглой сковородѣ

растапливаютъ маленькій кусочекъ масла, кладутъ картофельные ломтики плотно другъ около друга и подрумяниваютъ ихъ съ обѣихъ сторонъ. 6 яицъ взбиваютъ съ 2 лож. сметаны, слегка солятъ, всыпаютъ ложку мелко нарѣзаннаго шнитлука и выливаютъ на картофель. Сковороду надо поставить на малый огонь. Яйца мѣшаютъ тамъ и сямъ вилкой и какъ только сдѣлаются наполовину крѣпкими, снимаютъ съ плиты, посыпаютъ слегка мелкимъ перцемъ и подаютъ въ горячемъ видѣ. Можно не мѣшать вилкой, а на слабомъ огнѣ дать окрѣпнуть всей яичницѣ. Посыпавъ перцемъ, яичницу подаютъ горячей, прямо на сковородѣ. Это кушанье очень хорошо для завтрака.

№ 49. Жареный картофель.

Отваренный крупный картофель нарѣзаютъ ломтиками и валяютъ ихъ въ яйцѣ и сухаряхъ, смѣшанныхъ пополамъ съ мукою. Разогрѣвъ масло на сковородѣ, кладутъ картофельные ломтики и обжариваютъ, зарумянивая съ обѣихъ сторонъ. Такой картофель подаютъ съ яичницей глазуньей или съ какими-нибудь овощами, или же отдѣльно съ соусомъ изъ сметаны.

№ 50. Жареныя яйца.

6—8 яицъ, сваренныхъ въ мѣшечекъ, кладутъ въ холодную воду и оставляютъ въ ней до тѣхъ поръ, пока яйца совершенно остынутъ, тогда они легко очистятся отъ скорлупы. Вычищенныя яйца валяютъ въ мукѣ, затѣмъ въ яйцѣ и сухаряхъ, кладутъ по два яйца въ кипящій жиръ и поджариваютъ минуты двѣ, хорошо подрумянивая. Такія яйца подаютъ со шпинатомъ или же тотчасъ послѣ супа; въ такомъ случаѣ ихъ посыпаютъ зеленой петрушкой.

№ 51. Жареныя яйца, подаваемыя къ супу или отдѣльно.

Купивъ за 3 коп. польскую булку, обрѣзаютъ съ обѣихъ концовъ горбушки, а хлѣбъ нарѣзаютъ ломтиками въ $1^1/_2$ дюйма толщиною. Изъ ломтиковъ выбираютъ мякишъ такимъ образомъ, чтобы низъ ломтика оставался цѣлымъ. Въ полученныя хлѣбныя формочки выливаютъ по яйцу и, обливъ лом-

тики полной маленькой ложкой растопленнаго масла, укладывают на сковороду и ставятъ въ печь, гдѣ оставляютъ пока хлѣбъ не зарумяниться, бѣлокъ не сдѣлается густымъ, а желтокъ полужидкимъ. Подаютъ тотчасъ же горячимъ на столъ, слегка посыпавъ солью и перцемъ.

№ 52. Яйца, жареныя въ маслѣ.

Въ маленькой неглубокой кастрюлѣ кипятятъ отстоенное, чистое масло. Когда масло сильно раскипится, берутъ смотря по надобности свѣжія яйца и, осторожно разбивъ скорлупу, чтобы не попортить желтка, выливаютъ по одному яйцу въ чашку, а уже изъ нее въ кастрюлю; выливъ яйцо, вилкой поднимаютъ бѣлокъ на желтокъ, и когда желтокъ будетъ почти густой, вынимаютъ яйцо шумовкой и кладутъ на блюдо. Жарить надо яйца по одиночкѣ, такъ какъ иначе они выйдутъ не особенно хорошо.—Затѣмъ приготовляютъ соусъ изъ томатовъ и подаютъ къ яйцамъ, посыпая ихъ на блюдѣ зеленой петрушкой. Такъ приготовленныя яйца подаютъ послѣ супа.

№ 53. Яйца къ овощамъ.

Круглую сковороду густо смазываютъ холоднымъ масломъ, вбиваютъ яйца одно около другого, слегка посыпаютъ перцемъ и солью и ставятъ въ печь. Когда бѣлокъ будетъ совершенно густымъ а желтокъ на половину, сковороду вынимаютъ изъ печи и разрѣзаютъ каждое яйцо на четыре части, бѣлокъ вмѣстѣ съ желткомъ. Такими яйцами гарнируютъ свареныя овощи.

№ 54. Яйца съ пармезаномъ.

Бѣлую глиняную форму густо смазываютъ масломъ, насыпаютъ слой пармезана въ $^1/_8$ дм. толщиною, а на него выливаютъ осторожно яйца, чтобы не попортить желтка; яйца выливаютъ одно около другого, сколько могутъ помѣститься въ формѣ; затѣмъ кладутъ $^1/_8$ ф. сметаны, размѣшанной съ солью и перцемъ, посыпаютъ хорошимъ натертымъ швейцарскимъ сыромъ и ставятъ въ печь на $^1/_2$ часа. Какъ только будутъ готовы тотчасъ же подаютъ на столъ. Яйца должны быть приготовлены какъ въ мѣшочекъ.

№ 55. Яйца съ сыромъ по-швейцарски.

Мелкую бѣлую глиняную форму выкладываютъ тонкими ломтиками бѣлаго хлѣба, а на нихъ кладутъ тонко нарѣзанные куски швейцарскаго сыра, выливаютъ яйца такъ, чтобы одно лежало около другого и, посыпавъ слегка солью, ставятъ въ печь. Форму надо поставить на блюдо или на перевернутую сковороду, чтобы снизу не поджарилось. Оставляютъ въ печи до тѣхъ поръ, пока бѣлокъ не загустѣетъ.— Подаютъ послѣ супа или къ завтраку.

№ 56. Яйца подъ соусомъ.

Въ яичной сковородѣ приготовляютъ изъ 6—8 яицъ яичницу глазунью и, какъ только бѣлокъ сдѣлается крутымъ, вынимаютъ по одиночкѣ каждое яйцо и кладутъ рядкомъ въ мелкую форму, а затѣмъ заливаютъ слѣдующимъ соусомъ. Не слишкомъ полную столовую ложку французской муки поджариваютъ до свѣтлаго колера съ $^1/_8$ ф. масла, разводятъ полной рюмкой бѣлаго вина въ $^1/_2$ бут. хорошаго бульона, всыпаютъ кофейную ложку горчицы, по щепоткѣ сахару и соли и варятъ пока соусъ не загустѣетъ. Тогда его выливаютъ на яйца, въ формѣ и ставятъ на минуту въ печь, чтобы прогрѣлись. Поливъ сокомъ изъ $^1/_2$ лимона, подаютъ горячими на столъ.

№ 57. Яичница съ бѣлымъ хлѣбомъ.

Берутъ французскую трехкопѣечную булку, срѣзаютъ горбушку, а булку нарѣзаютъ тоненькими ломтиками, намачиваютъ ихъ въ сливкахъ, пополамъ съ молокомъ, и кладутъ рядами на сковороду, смазанную масломъ. 10 яицъ разбалтываютъ съ 1 чашкой сметаны и 1 ложкой нарѣзаннаго шнитлука и, слегка посоливъ, выливаютъ на булку. Затѣмъ ставятъ сковороду на $^3/_4$ часа въ печь, чтобы зарумянилась сверху. Подаютъ съ зеленымъ салатомъ.

№ 58. Яичница съ сыромъ.

6 яицъ взбиваютъ съ $^1/_2$ бут. хорошаго молока, слегка солятъ, прибавляютъ 2—4 ложки муки и $^1/_4$ ф. натертаго швейцарскаго сыра или пармезана, кто что любитъ; затѣмъ

вымѣшавъ, пекутъ тоненькіе блинчики, складываютъ вмѣстѣ, разрѣзаютъ на маленькіе куски и гарнируютъ овощами.

№ 59. Яичница съ травами.

Берутъ по равной части: шнитлука, укропа, петрушки, эстрагона и рубятъ какъ можно мельче; можно также прибавить изрубленнаго щавеля и шпината. Изрубленныя травы хорошо пропариваютъ въ 1/8 ф. масла. Приготовленную яичную массу перемѣшиваютъ съ остывшими травами и пекутъ не очень толстую яичницу. Подаютъ со свѣжимъ масломъ. Яичницу приготовляютъ какъ и въ предыдущемъ №, съ молокомъ и мукою.

№ 60. Яичница съ грибами.

Берутъ любой сортъ хорошихъ грибовъ: сморчковъ, бѣлыхъ или шампиньоновъ. Грибы тушатъ въ маслѣ, мелко рубятъ, перемѣшиваютъ съ двумя ложками сметаны, кладутъ немного соли и щепотку бѣлаго перца. На сковородѣ подрумяниваютъ маленькую ложку масла, кладутъ изрубленные грибы, всыпаютъ ложку толченыхъ сухарей и хорошенько перемѣшиваютъ все вмѣстѣ. 6 яицъ разбалтываютъ съ 1/2 бут. молока, солятъ немного, всыпаютъ 4 ложки муки и пекутъ тоненькіе блинчики. На готовый блинчикъ намазываютъ слой грибной массы въ толщину обуха ножа, накрываютъ блиномъ, снова накладываютъ грибы и продолжаютъ такимъ образомъ, пока не будутъ издержаны всѣ блины и грибы. Послѣдній рядъ долженъ быть изъ блина. Подогрѣвъ, подаютъ на столъ.

№ 61. Яйца подъ бешемелью.

Очищенныя, сваренныя въ мѣшечекъ яйца (5—6 штукъ) нарѣзаютъ не особенно тонкими ломтиками, кладутъ въ кастрюлю съ бешемелью и, прогрѣвъ 2—3 минуты, подаютъ горячими на столъ:—Бешемель приготовляютъ слѣдующимъ образомъ: 1/2 бут. сливокъ кипятятъ съ маленькимъ кускомъ масла, вливаютъ столовую ложку муки, разведенную холодной водою и размѣшиваютъ до тѣхъ поръ, пока не получится густой прозрачный соусъ, который и выливаютъ на яйца. Выложивъ

на блюдо гарнируютъ поджареннымъ бѣлымъ хлѣбомъ и слегка посыпаютъ швейцарскимъ сыромъ. Гарнируютъ паштетнымъ тѣстомъ.

Можно также приготовить другой соусъ. Вскипятивъ 1/8 ф. масла, всыпаютъ 1 столовую ложку толченыхъ сухарей, прибавляютъ 1/2 ф. сметаны и проваривают немного. Если получится масса въ родѣ сдобнаго тѣста, то надо влить 1 ложку холодной воды. Передъ подачей всыпаютъ въ соусъ полную ложку мелко нарѣзанной петрушки.

№ 62. Фрикассе изъ яицъ, по-англійски.

Варятъ въ мѣшечекъ отъ 6—8 яицъ и, вычистивъ, разрѣзаютъ въ длину пополамъ. Яйца ставятъ въ теплое мѣсто, чтобы не простыли и приготовляютъ слѣдующій соусъ: 1/4 ф. масла промѣшиваютъ слегка съ 1 чашкой мелко нарѣзанныхъ шампиньоновъ, небольшимъ количествомъ бѣлаго перца и 1 мелко нарѣзанной шарлоткой; затѣмъ прибавляютъ 1/2 ф. сметаны и 1 маленькую ложку муки; прокипятивъ минуты двѣ всыпаютъ ложку мелко нарѣзанной зеленой петрушки или шнитлука и обливаютъ положенныя на блюдо яйца. Подаютъ горячимъ на столъ.

№ 63. Яйца съ лукомъ.

Вскипятивъ 1/4 ф. масла, кладутъ въ него 2 вычищенныя луковицы, средней величины, нарѣзанныя ломтиками, вливаютъ 1/2 бут воды и варятъ до мягкости. Затѣмъ подправляютъ мучнымъ соусомъ, всыпаютъ немного кайенскаго перца и выливаютъ на яйца, разрѣзанныя на четыре части. Огарнировавъ поджаренными ломтиками булки, тотчасъ же горячими подаютъ на столъ.

№ 64. Салатъ изъ щавеля.

Крупные листья щавеля сдираютъ со стеблей, очищаютъ отъ волоконъ, чисто вымываютъ, выжимаютъ воду и, положивъ въ салатникъ, обливаютъ соусомъ, приготовленнымъ изъ прованскаго масла и уксуса, и посыпаютъ мелко нарѣзаннымъ укропомъ и рублеными яйцами.

№ 65. Салатъ изъ шампиньоновъ.

Тушеные съ лимоннымъ сокомъ шампиньоны кладутъ въ салатникъ, даютъ остыть и обливаютъ слѣдующимъ соусомъ: 1 желтокъ растираютъ съ небольшимъ количествомъ соли и щепоткой сахару и, не переставая тереть, подливаютъ по каплѣ полную ложку прованскаго масла. Когда соусъ загустѣетъ, разбавляютъ его уксусомъ, выливаютъ на грибы и гарнируютъ ихъ зеленымъ крессомъ и мелкимъ лукомъ. Изъ бѣлыхъ грибовъ можно приготовить такой же салатъ.

№ 66. Салатъ изъ грибовъ со сметаной.

Этотъ салатъ можетъ быть приготовленъ изъ любого сорта грибовъ (см. отдѣлъ грибовъ въ этой книгѣ). Приготовленные грибы шинкуютъ, кладутъ въ салатникъ и обливаютъ сметаной, растертой съ 1 ложкой уксуса и небольшимъ количествомъ соли. Поверхъ грибовъ кладутъ нарѣзанный ломтиками лукъ и слегка посыпаютъ бѣлымъ перцемъ.

№ 67. Винигретъ.

Отваренный очищенный картофель, а также свеклу, кислыя яблоки и соленые огурцы нарѣзаютъ четырехугольными кусочками, кладутъ въ салатникъ, посыпаютъ мелко нарѣзаннымъ укропомъ и обливаютъ соусомъ. Для соуса берутъ 2 полныхъ ложки прованскаго масла, 1/2 ф. сметаны, сокъ изъ 1/2 лимона, немного соли и щепотку сахару. Все это хорошо растираютъ вмѣстѣ съ желткомъ, сваренными въ крутую. Оставшійся крутой бѣлокъ нарѣзаютъ очень мелко и посыпаютъ вмѣстѣ съ зеленой петрушкой на винигретъ.

№ 68. Салатъ изъ брюквы или рѣпы.

Отваривъ вмѣстѣ съ кожей рѣпу или брюкву даютъ остыть, затѣмъ чистятъ, нарѣзаютъ ломтиками, кладутъ въ салатникъ, обливаютъ такимъ же соусомъ, какъ для винигрета и, огарнировавъ четвертушками яицъ, посыпаютъ мелко нарѣзаннымъ укропомъ.

№ 69. Салатъ изъ свѣжихъ огурцовъ и картофеля.

Свѣжій картофель отвариваютъ вмѣстѣ съ шелухою и, не чистя, нарѣзаютъ ломтиками, кладутъ очищенные огурцы, обливаютъ соусомъ, какъ для винигрета, посыпаютъ мелко нарѣзаннымъ укропомъ и гарнируютъ четвертушками яицъ.

№ 70. Салатъ изъ овощей.

Въ салатникъ кладутъ отваренные въ соленой водѣ: цвѣтную капусту, спаржевыя головки, маленькую морковь, маленькіе гороховые стручки и поливаютъ лимоннымъ сокомъ и соусомъ на прованскомъ маслѣ, а послѣ всего посыпаютъ зеленой петрушкой.

№ 71. Салатъ изъ соленыхъ огурцовъ.

Для салата выбираютъ твердые, соленые огурцы и, вычиствъ, вырѣзаютъ сердцевину съ сѣмянами, затѣмъ нарѣзаютъ огуречное мясо кусочками въ 1 дм. величиною и кладутъ въ салатникъ. 1 ложку прованскаго масла растираютъ съ 1 ложкой лимоннаго сока, разбавляютъ 2 ложк. горячей воды, кладутъ немного соли, щепотку сахару, посыпаютъ бѣлымъ перцемъ и холодный соусъ выливаютъ на огурцы. Такой салатъ подаютъ къ жаренымъ картофельнымъ котлетамъ.

№ 72. Салатъ изъ кислой капусты.

Кислую капусту обливаютъ горячей водой и даютъ постоять, пока не остынетъ. Сливъ воду, поливаютъ капусту прованскимъ масломъ, размѣшаннымъ съ разведеннымъ водою жженымъ сахаромъ и, хорошо перемѣшавъ все вмѣстѣ, подаютъ на столъ.

№ 73. Салатъ изъ порея.

Для салата надо брать большіе стебли порея; отрѣзавъ корень, порей нарѣзаютъ кусками въ $1/2$ дм. величиною, кладутъ въ кипящую соленую воду и варятъ, пока не сдѣлаются полумягкими. Сливъ воду, даютъ остыть и складываютъ въ салатникъ. Обливаютъ соусомъ (какъ въ № 65), гарнируютъ ломтиками яицъ и посыпаютъ зеленымъ крессомъ.

№ 74. Салатъ изъ гороха или мелкихъ стручковыхъ бобовъ.

Сдернувъ волокна, стручки отвариваютъ до половины мягкости въ соленой водѣ, кладутъ въ салатникъ, гарнируютъ мелкой морковью, также сваренной до половины мягкости и обливаютъ остывшимъ соусомъ, приготовленнымъ изъ прованскаго масла, размѣшаннаго съ лимоннымъ сокомъ и 2 ложками горячей воды. Посыпаютъ зеленой петрушкой.

№ 75. Салатъ изъ сельдерея.

Большіе клубни сельдерея варятъ нечищенными, не давая имъ сдѣлаться совсѣмъ мягкими, затѣмъ остуживаютъ, снимаютъ кожу и, нарѣзавъ ломтиками, кладутъ въ салатникъ и обливаютъ такимъ же соусомъ, какъ сказано въ предыдущемъ №.

№ 76. Салатъ изъ спаржи.

Вычищенную спаржу нарѣзаютъ кусочками въ 1 дм. длиною, отвариваютъ до половины мягкости въ соленой водѣ и, остудивъ, обливаютъ прованскимъ масломъ съ лимоннымъ сокомъ.

Клецки къ супамъ и компотамъ.

№ 1. Рисовыя клецки съ пармезаномъ.

На молокѣ, пополамъ съ водой, прибавивъ небольшое количество масла и соли, варятъ изъ 1/4 ф. риса густую кашу. Остуженную кашу хорошо размѣшиваютъ съ 1/4 ф. растертаго добѣла масла, 2 желтками, 2 цѣльными яйцами, 1 полной чайной ложкой мелко нарѣзанной зеленой петрушки и 1—2 полными ложками сухарей. Изъ хорошо размѣшанной массы дѣлаютъ клецки, величиною съ яйцо, кладутъ въ кипящую соленую воду, варятъ отъ 10—15 мин., выбираютъ шумовкой на блюдо, посыпаютъ пармезаномъ и подаютъ съ зарумяненнымъ масломъ. Такія клецки, безъ сыру, можно подать къ любому супу.

№ 2. Саксонскія клецки.

1/4 ф. масла слегка зарумяниваютъ, кладутъ мелко нарѣзанную луковицу и тушатъ до мягкости. Польскую 3-хъ-ко-

пѣчную булку нарѣзаютъ маленькими четырехугольными кусочками, кладутъ въ лукъ и прогрѣваютъ въ продолженіе нѣсколькихъ мин. Нарѣзанную маленькими кусками французскую булку намачиваютъ въ молокѣ и кладутъ въ поджаренную съ лукомъ булку; затѣмъ прибавляютъ 6 яицъ и такое количество муки, чтобы получилась густая масса, которую слегка солятъ, дѣляютъ изъ нея круглыя клецки и отвариваютъ въ кипящей соленой водѣ. Клецки посыпаютъ сухарями, поджаренными въ маслѣ, и подаютъ съ компотомъ изъ сливъ.

№ 3. Клецки съ изюмомъ.

2 трехкопѣечныхъ польскихъ хлѣба намачиваютъ въ молокѣ и, отжавъ на половину, размѣшиваютъ съ 1 ст. ложкой мелко истолченнаго миндаля, 1/4 ф. раздѣленнаго на двое султанскаго изюма, безъ сѣмячекъ, 1/8 ф. мелкаго сахару, 6 желтками, 1/8 ф. растертаго добѣла масла, небольшимъ количествомъ соли, небольшимъ количествомъ натертой лимонной цедры, 1 полной лож. муки; изъ приготовленной массы дѣлаютъ продолговатыя клецки и поджариваютъ, слегка зарумянивая, въ кипящемъ маслѣ. Эти клецки подаются съ овощами или съ соусомъ изъ вина.

№ 4. Шведскія клецки изъ манной крупы.

Въ 1 бут. кипящаго молока всыпаютъ 1/4 ф. манной крупы, кладутъ немного соли, 1/8 ф. масла и варятъ, все время мѣшая, въ крутую кашу. Выложивъ, даютъ остыть. Два маленькихъ польскихъ хлѣба размачиваютъ въ молокѣ, затѣмъ прибавляютъ 2 желтка и, перемѣшавъ все вмѣстѣ, раскатываютъ клецки, величиною съ яйцо, валяютъ ихъ въ яйцѣ и сухаряхъ и поджариваютъ, слегка подрумянивая, въ кипящемъ маслѣ. Подаютъ съ компотомъ изъ свѣжихъ или сушеныхъ плодовъ.

№ 5. Клецки на дрожжахъ *(на 6 чел.)*.

Подогрѣвъ 1/2 бут. молока (чтобы было какъ парное), кладутъ немного соли, 1/4 ф. растопленнаго масла, на 3 коп. дрожжей, 3 взболтанныхъ яйца и такое количество муки, чтобы получилось тѣсто, какъ для булокъ. Тѣсто надо выбивать ложкой до тѣхъ поръ, пока на немъ не появятся пузыри. Раздѣливъ

тѣсто на куски, величиною съ яйцо, раскатываютъ совершенно круглыми и кладутъ на доску, не слишкомъ близко другъ отъ друга, затѣмъ даютъ подняться въ продолженіе 1 часа; послѣ чего кладутъ въ кипящую посоленую воду (не слѣдуетъ класть всѣ куски заразъ), варятъ не много болѣе $^1/_2$ часа и, какъ только всплывутъ, выбираютъ на сито и даютъ стечь водѣ. Нужно для пробы вынуть одну клецку, разрѣзать и посмотрѣть, не сырая ли въ серединѣ. Когда обтечетъ вода, клецки перекладываютъ на горячее блюдо и подаютъ съ подрумяненнымъ масломъ или компотомъ. Ихъ еще можно приготовить такимъ образомъ. Сваренныя клецки кладутъ на сито и даютъ стечь водѣ, затѣмъ валяютъ ихъ въ сухаряхъ, кладутъ на смазанную масломъ сковороду и подрумяниваютъ въ печи. Въ такомъ видѣ онѣ еще вкуснѣе.

№ 6. Картофельныя клецки.

20 очищенныхъ картошекъ отвариваютъ въ соленой водѣ, и, сливъ воду, протираютъ сквозь сито. 3 коп. польскій хлѣбъ нарѣзаютъ сначала ломтиками, а затѣмъ четырехугольными кусочками и, уложивъ на сковороду, ставятъ въ печь, чтобы подрумянились. Въ картофельное пюре кладутъ 3—4 яйца, $^1/_4$ бут. молока, $^1/_2$ чашки растопленнаго масла и 3—4 ложки хорошей муки. Перемѣшавъ, какъ можно лучше, кладутъ поджаренные гренки. Въ кипящую соленую воду кладутъ на пробу одну клецку и если она расплывется, то прибавляютъ еще ложку муки въ тѣсто. Сваренныя клецки подаютъ съ зарумяненнымъ масломъ или сладкимъ супомъ. Эти клецки можно также, обвалявъ въ сухаряхъ, испечь въ печи.

№ 7. Клецки съ сушеными плодами.

$^3/_4$ ф. муки, $^3/_4$ ф. бѣлаго хлѣба заливаютъ $^3/_4$ бут. молока и оставляютъ на $^1/_2$ часа, затѣмъ вбиваютъ 3 яйца, кладутъ $^1/_4$ ф. растопленнаго масла, $^1/_8$ ф. сахару и перемѣшиваютъ все вмѣстѣ, какъ можно лучше. На 3 коп. дрожжей размѣшиваютъ въ $^1/_2$ ст. тепловатаго молока, всыпаютъ муки, а остатокъ отъ друг. $^3/_4$ ф. муки кладутъ въ массу, приготовленную выше изъ бѣлаго хлѣба. Давъ дрожжамъ подниматься въ теченіе 1 часа, выливаютъ въ бѣлый хлѣбъ и

хорошо вымѣшиваютъ все вмѣстѣ. 1/4 ф. яблоковъ, 1/8 ф. сливъ, 1/8 ф. абрикосовъ отвариваютъ въ водѣ до половины мягкости и откидываютъ на дуршлагъ, чтобы стекла вода, затѣмъ плоды посыпаютъ сахаромъ и даютъ постоять немного. Смазавъ форму масломъ, кладутъ приготовленные плоды (безъ сока), а на нихъ готовое тѣсто и, поставивъ въ горячую печь, пекутъ цѣлый часъ, хорошо зарумянивая сверху. Подаютъ горячими съ сахаромъ.

№ 8. Клецки изъ булки съ коринкой.

5 коп. польскій хлѣбъ намачиваютъ въ молокѣ, отжимаютъ почти насухо и перемѣшиваютъ съ небольшимъ количествомъ сахару, 1/8 ф. перебранной коринки и 3 желтками. Изъ хорошо вымѣшанной массы дѣлаютъ полуплоскія маленькія лепешки, валяютъ въ сухаряхъ и поджариваютъ съ обѣихъ сторонъ въ маслѣ. Подаютъ съ какимъ угодно компотомъ.

№ 9. Сырники.

1 ф. хорошо отжатаго творогу протираютъ сквозь сито, перемѣшиваютъ съ 1/4 ф. растопленнаго масла, небольшимъ количествомъ соли, 4 яйцами, 1 чашкой толченыхъ сухарей и 1 чашкой муки. Все это мѣшаютъ въ одну сторону. Изъ этой массы дѣлаютъ сырники, величиною въ куриное яйцо и отвариваютъ въ соленомъ кипяткѣ. Подаютъ съ подрумяненнымъ масломъ.

№ 10. Клецки изъ булки.

3 коп. польскую булку нарѣзаютъ ломтиками, кладутъ на блюдо, обливаютъ 1/4 ф. растопленнаго масла и даютъ постоять нѣкоторое время. 4 яйца разбалтываютъ съ 1/4 бут. молока и выливаютъ на хлѣбъ, съ которымъ и вымѣшиваютъ, какъ можно лучше, затѣмъ солятъ слегка и оставляютъ на 1 часъ. По прошествіи этого времени, всыпаютъ 4—6 ст. лож. муки, чтобы получилось хорошее тѣсто для клецокъ. Помѣшавъ все вмѣстѣ нѣкоторое время, дѣлаютъ клецки и отвариваютъ ихъ въ соленомъ кипяткѣ. Подаютъ съ компотомъ изъ сушеныхъ плодовъ.

№ 11. Клецки.

Можно изъ только что описаннаго тѣста приготовить одну

большую клецку и, уложивъ ее въ старую смазанную масломъ салфетку, сварить въ соленомъ кипяткѣ (см. пудинги). Не слѣдуетъ только завязывать салфетку слишкомъ плотно надъ тѣстомъ.

№ 12. Картофельныя клецки.

Вычищенный сырой картофель натираютъ на теркѣ и наливаютъ водой, въ которой оставляютъ на 2 часа. Затѣмъ воду сливаютъ. Въ картофельную массу всыпаютъ муки (она должна равняться половинному количеству картофеля), кладутъ немного соли, перца, изрубленную тушеную въ маслѣ луковицу, мелко нарѣзанной зеленой петрушки и 1/8 ф. растертаго масла, все это вымѣшиваютъ вмѣстѣ какъ можно лучше и, сдѣлавъ одну большую клецку, кладутъ ее въ кипящую соленую воду, въ которой варятъ до тѣхъ поръ, пока она не всплыветъ. Тогда поваривъ еще немножко, вынимаютъ шумовкой на блюдо и подаютъ съ зарумяненнымъ масломъ.

№ 13. Клецки.

1/4 ф. свѣжаго масла растираютъ добѣла, вбиваютъ одинъ за другимъ 4 желтка и прибавляютъ 1/2 бут. сливокъ. 3-хъ коп. польскую булку нарѣзаютъ ломтиками, кладутъ на сковороду и поджариваютъ въ печи. Въ масло кладутъ 1/4—1/2 ф. муки, остывшій, поджаренный хлѣбъ и 4 взбитыхъ бѣлка. Форму смазываютъ масломъ, посыпаютъ сухарями и кладутъ приготовленную массу. Поставивъ форму въ водяную баню, варятъ цѣлый часъ. Подаютъ къ сладкимъ супамъ.

№ 14. Клецки для сладкаго супа.

Польскій хлѣбъ нарѣзаютъ четырехугольными кусочками и подсушиваютъ на сковородѣ, подрумянивая до свѣтлаго колера. 3 коп. польскую булку намачиваютъ въ молокѣ; 1/4 ф. масла растираютъ добѣла, кладутъ 4 яйца, намоченную булку и 1 полную лож. муки. Все это мѣшаютъ, чтобы получилось полугустое тѣсто, въ которое кладутъ поджаренные кусочки хлѣба и, сдѣлавъ маленькія круглыя клецки, варятъ въ соленомъ кипяткѣ и подаютъ къ супу изъ сушеныхъ плодовъ.

Пуддинги и сладкія кушанья.

№ 1. Бисквитный пуддингъ.

Въ смазанную холоднымъ масломъ бѣлую глиняную форму кладутъ ряды маленькихъ продолговатыхъ бисквитовъ, пересыпая каждый рядъ крупнымъ кишмишемъ, безъ сѣмячекъ, раскрошеннымъ миндальнымъ печеньемъ и мелко нарѣзанной засахаренной лимонной коркой. Въ 1 бут. вскипяченныхъ сливокъ кладутъ 1 кусокъ расщепленной ванили въ 1 дм. длиною и размѣшиваютъ съ 2 яйцами; затѣмъ прибавляютъ 6 желтковъ, растертыхъ добѣла съ 1/4 ф. мелкаго сахару (желтки надо класть въ остывшія сливки) и, перемѣшавъ все вмѣстѣ, постепенно выливаютъ въ форму на бисквитъ. Закрывъ, форму ставятъ въ кастрюлю съ кипящей водой, которую въ свою очередь ставятъ въ горячую печку. Когда пуддингъ загустѣетъ, его вынимаютъ изъ печи и полуостывшимъ выкладываютъ на круглое блюдо. Подаютъ со взбитыми сливками.

№ 2. Мучное кушанье съ краснымъ виномъ.

3-хъ дневную черствую булку нарѣзаютъ сначала ломтиками въ 1/2 дм. толщиною, а затѣмъ разрѣзаютъ ихъ полосками и поджариваютъ, зарумянивая въ горячемъ маслѣ. Кусочки складываютъ въ глубокое блюдо и обливаютъ краснымъ виномъ, вскипяченнымъ съ сахаромъ, маленькимъ кусочкомъ корицы и перебранной коринкой. Подаютъ горячимъ на столъ.

№ 3. Пуддингъ съ шоколадомъ.

1 бут. молока кипятятъ съ 1/4 ф. масла, всыпаютъ 1/4 ф. сахару и 1/4 ф. лучшей муки и мѣшаютъ до тѣхъ поръ, пока масса не начнетъ отставать отъ кастрюли. Тогда вбиваютъ яйцо и, хорошо размѣшавъ, даютъ массѣ остыть. Съ 1/2 лимона стираютъ цедру, кладутъ въ остывшую массу, прибавляютъ 1/4 ф. натертаго шоколада, вбиваютъ одно за другимъ 6 желтковъ и мѣшаютъ все вмѣстѣ въ одну сторону 1/2 часа; прибавивъ взбитые бѣлки и, выложивъ въ смазанную масломъ форму, пекутъ 3/4 часа. Подаютъ сабайонъ.

№ 4. Вѣнское мучное кушанье.

5 желтковъ растираютъ какъ можно лучше добѣла, съ $^{1}/_{4}$ ф. мелкаго сахару, затѣмъ постепенно примѣшиваютъ $^{1}/_{2}$ ф. сметаны, всыпаютъ 2 ст. лож. верхомъ пшеничной муки и прибавляютъ 5 взбитыхъ бѣлковъ. Въ форму кладутъ $^{1}/_{8}$ ф. масла и, поставивъ въ печь, даютъ вскипѣть, тогда кладутъ въ него приготовленное тѣсто и пекутъ не въ сильномъ жару $^{3}/_{4}$ часа.

№ 5. Пуддингъ изъ макаронъ.

Берутъ $^{1}/_{2}$ ф. толстыхъ макаронъ и, наломавъ кусками, бросаютъ въ кипящую соленую воду. Когда будутъ мягкими, откидываютъ на дурхшлагъ и обливаютъ холодной водой до тѣхъ поръ, пока не сойдетъ вся слизь. Послѣ чего ихъ нарѣзаютъ кусочками въ $^{1}/_{4}$ дм. длин. $^{1}/_{4}$ ф. масла растираютъ добѣла, примѣшиваютъ въ него по одному 6 желтковъ, $^{1}/_{4}$ ф. сахару, стертую съ $^{1}/_{2}$ лимона цедру, $^{1}/_{4}$ ф. очищеннаго истолченнаго миндаля, $^{1}/_{4}$ бут. сливокъ и 2 лож. толченыхъ сухарей, кладутъ нарѣзанныя макароны и, хорошо перемѣшавъ, прибавляютъ взбитые бѣлки, выкладываютъ въ смазанную масломъ форму и пекутъ 1 часъ. Подаютъ съ фруктовымъ соусомъ. Точно также приготовляютъ пуддингъ изъ лапши.

№ 6. Пуддингъ съ изюмомъ.

Вскипятивъ $^{1}/_{2}$ бут. молока съ $^{1}/_{8}$ ф. масла, всыпаютъ 3—4 полныя ложки муки, быстро размѣшиваютъ, чтобы не образовались комки, и продолжаютъ мѣшать до тѣхъ поръ, пока масса не начнетъ отставать отъ кастрюли. Тогда ее выкладываютъ на блюдо, тотчасъ же вбиваютъ яйцо и, перемѣшавъ его съ массой, даютъ остыть. Послѣ чего вбиваютъ одинъ за другимъ 6 желтковъ, всыпаютъ 2—3 лож. сахару и мѣшаютъ до тѣхъ поръ, пока не получится свѣтлая масса, въ которую прибавляютъ цедру съ $^{1}/_{2}$ лимона, $^{1}/_{2}$ ф. султанскаго изюма безъ сѣмячекъ, 1 щепотку соли, 4 стол. лож. ямайскаго рому, 1 чашку мелко истолченныхъ сухарей и взбитые бѣлки. Массу выкладываютъ въ смазанную масломъ форму и пекутъ или варятъ на пару 1 часъ. Подаютъ съ сладкимъ соусомъ.

№ 7. Яблочный пуддингъ съ сухарями.

10 очищенныхъ антоновскихъ яблокъ нарѣзаютъ тонкими ломтиками, вырѣзаютъ сердцевину и перемѣшиваютъ яблоки съ 1 чаш. сухарей, 1 чаш. толченаго миндаля и 1 чаш. мелкаго сахару. Бѣлую глиняную форму густо усыпаютъ сахаромъ, выкладываютъ приготовленную массу, въ которую, если желаютъ, могутъ прибавить немного земляники и вишенъ. 1 бут. густыхъ сливокъ кипятятъ съ расщепленнымъ кускомъ ванили въ 1 дм. дл.; 5 желтковъ растираютъ съ 1 чаш. сахару и кладутъ ихъ въ сливки; какъ только онѣ закипятъ, сливки тотчасъ же снимаютъ съ плиты, не давая имъ болѣе кипѣть, и, остудивъ, выливаютъ въ форму на яблоки. На верхъ кладутъ нѣсколько кусочковъ масла и ставятъ въ формѣ въ не очень горячую печь, гдѣ и оставляютъ, пока яблоки не сдѣлаются мягкими, не давая, однако, пуддингу черезчуръ зарумяниться. 5 бѣлковъ взбиваютъ съ 3 ложками мелкаго сахару и кладутъ въ форму на вынутый изъ печи пуддингъ, затѣмъ ставятъ не надолго въ печь, чтобы бѣлки слегка подрумянились. Къ пуддингу подаютъ сливки. Такіе взбитые бѣлки можно употреблять для всѣхъ пуддинговъ.

№ 8. Пуддингъ изъ тыквы (*на 6 чел.*).

Хорошо вычистивъ спѣлую тыкву, срѣзаютъ губчатую сердцевину, а мясо нарѣзаютъ кусками въ 1/2 дм. толщ. и отвариваютъ въ обильномъ количествѣ воды, безъ соли. Затѣмъ откидываютъ на сито, чтобы вода хорошо стекла; послѣ чего тыкву протираютъ сквозь сито. 1/4 ф. булки размачиваютъ въ молокѣ и варятъ съ 1/4 ф. масла до тѣхъ поръ, пока масса не начнетъ отставать отъ кастрюли; тогда ее снимаютъ съ плиты и даютъ остыть. 6 желтковъ растираютъ добѣла съ 1/4 ф. сахару, перемѣшиваютъ съ остывшей хлѣбной массой, кладутъ полную тарелку протертаго тыквеннаго пюре, 1/8 ф. натертаго миндаля и осторожно перемѣшиваютъ со взбитыми бѣлками, 2 чаш. натертаго черстваго хлѣба и 1 чаш. сырой манной крупы. Приготовленную массу кладутъ въ смазанную масломъ форму и пекутъ 1 часъ.

№ 9. Пуддингъ изъ бѣлаго хлѣба.

10 маленькихъ круглыхъ молочныхъ булочекъ намачиваютъ въ молокѣ и, вынувъ изъ него, кладутъ въ форму. 12 яицъ хорошо взбиваютъ съ $^1/_4$ ф. сахару и выливаютъ на лежащія въ формѣ булочки и пекутъ $^3/_4$ часа. Подаютъ къ сладкому супу изъ плодовъ.

№ 10. Пуддингъ изъ сухарей.

Въ яичной сковородѣ кипятятъ $^1/_8$ ф. масла; покупные сухари обмакиваютъ въ молоко, кладутъ рядами другъ около друга въ кипящее масло и поджариваютъ съ обѣихъ сторонъ. Всѣ сухари, сколько ихъ могло поджариться въ маслѣ, осторожно перекладываютъ въ форму и обливаютъ слѣдующимъ соусомъ: 6 яицъ взбиваютъ какъ можно лучше съ $^1/_4$ ф. сахару, затѣмъ всыпаютъ 2 полныя ложки муки и вливаютъ 1 бут. сливокъ. Перемѣшавъ, выливаютъ въ форму на сухари и пекутъ $^3/_4$ ч. Подаютъ съ супомъ изъ плодовъ.

№ 11. Яблочный пуддингъ.

У вычищенныхъ антоновскихъ яблоковъ выкалываютъ сердцевину; яблоки плотно укладываютъ въ форму другъ около друга, кладутъ миндаль, истолченный съ небольшимъ количествомъ сахару и перебранной коринки, а затѣмъ обливаютъ яйцами, приготовленными слѣдующимъ образомъ: 3 яйца взбиваютъ какъ можно лучше съ $^1/_4$ ф. сахару, $^1/_2$ ф. сметаны, 1 чаш. молока и 3 лож. муки. Выливъ на яблоки, ставятъ форму на 1 ч. въ не очень горячую печь.

№ 12. Пуддингъ изъ яблоковъ.

Вычищенныя антоновскія яблоки нарѣзаютъ ломтиками, чтобы получилась полная мелкая тарелка, и посыпаютъ мелкимъ сахаромъ; $^1/_8$ ф. бѣлаго хлѣба нарѣзаютъ ломтиками и намачиваютъ въ молокѣ. $^1/_2$ ф. масла растираютъ добѣла, прибавляютъ $^1/_8$ ф. очищеннаго истолченнаго миндаля, немного натертой апельсинной цедры и $^1/_4$ ф. мелкаго сахару. Затѣмъ примѣшиваютъ одинъ за другимъ 6 желтковъ и размоченную

булку. Перемѣшавъ все вмѣстѣ, какъ можно лучше, смѣшиваютъ съ яблоками и, осторожно примѣшавъ взбитые бѣлки, перекладываютъ въ смазанную масломъ и посыпанную сухарями форму и пекутъ въ не особенно горячей печкѣ 1 ч.

№ 13. Пуддингъ изъ черствой булки.

Берутъ 2 черствыя натертыя булки, прибавляютъ 1/8 ф. очищеннаго истолченнаго миндаля, 6 желтковъ, растертыхъ добѣла съ 1/4 ф. мелкаго сахару, цедру съ 1/2 лимона, 1 чаш. растопленнаго масла; напослѣдокъ осторожно примѣшиваютъ взбитые бѣлки и, переложивъ въ форму, смазанную масломъ и посыпанную сухарями, пекутъ 3/4 часа. Подаютъ съ фруктовымъ супомъ.

№ 14. Простой пуддингъ изъ яблоковъ.

4 цѣльныхъ яйца хорошо взбиваютъ съ 2 лож. мелкаго сахару, всыпаютъ 2 стол. лож. верхомъ хорошей муки и вливаютъ 1/2—3/4 бут. молока. Выбивъ тѣсто, какъ можно лучше, кладутъ въ него 1 полную маленькую тарелку нарѣзанныхъ тонкими ломтиками очищенныхъ антоновскихъ яблоковъ, прибавляютъ немного корицы и 4 стол. лож. растопленнаго масла. Форму смазываютъ масломъ, посыпаютъ сухарями и, вливъ приготовленное тѣсто, пекутъ 3/4 часа.

№ 15. Простой пуддингъ изъ чернаго хлѣба.

6 желтковъ растираютъ добѣла съ 1/4 ф. сахару, всыпаютъ 1/4 ф. истолченныхъ черныхъ сухарей, прибавляютъ 1/4 ф. перебраннаго вымытаго кишмишу, 1 полн. лож. истолченнаго сладкаго миндаля, 1 маленькую чашку растопленнаго масла, а напослѣдокъ осторожно примѣшиваютъ взбитые бѣлки и перекладываютъ на смазанную масломъ сковороду. Пекутъ 3/4 часа. Подаютъ со сливками.

№ 16. Рисовый пуддингъ.

Приготовляютъ рисъ съ яйцами и сахаромъ, какъ было сказано въ предыдущемъ номерѣ. Чистятъ крупныя антонов-

скія яблоки и, вырѣзавъ сердцевину, начиняютъ ихъ толченымъ миндалемъ съ разрѣзаннымъ пополамъ изюминками и сахаромъ. Маленькую салфетку смазываютъ холоднымъ масломъ, посыпаютъ мукой, кладутъ на нее полную ложку риса, а на него приготовленное яблоко и захватываютъ всѣ 4 конца салфетки, чтобы яблоко было совершенно покрыто рисомъ, крѣпко завязываютъ ихъ и кладутъ въ кипящую воду. Воды должно быть большое количество. Поваривъ 1 часъ, выкладываютъ на блюдо и подаютъ съ сабайономъ или со сливками.

№ 17. Пуддингъ въ салфеткѣ.

2 бут. молока кипятятъ съ кускомъ корицы, 1/4 ф. масла, небольшимъ количествомъ соли и 1/4 ф. сахару; какъ только вскипитъ, всыпаютъ 1/2 ф. крупной манной крупы и мѣшаютъ, не останавливаясь, пока не сварится крутая каша, которая должна отставать отъ кастрюли. Кашу выкладываютъ на блюдо, даютъ остыть и перемѣшиваютъ съ 2 чашками толченыхъ сухарей, 1/2 чашкой растопленнаго масла и 8 желтками. Въ хорошо перемѣшанную массу осторожно прибавляютъ взбитые бѣлки и, выложивъ въ салфетку, смазанную холоднымъ масломъ и обсыпанную сухарями, завязываютъ, оставляя мѣсто подняться пуддингу, и варятъ въ водяной банѣ 2 часа. Выложивъ на блюдо, подаютъ съ сладкимъ соусомъ.

№ 18. Пуддингъ на дрожжахъ.

Въ 1/4 ф. растертаго добѣла масла примѣшиваютъ 3 яйца, 1/8 ф. сахару, немного соли и, размѣшавъ все вмѣстѣ, какъ можно лучше, прибавляютъ еще 1/4 ф. очищеннаго, хорошо промытаго изюма, 1/2 бут. молока и на 3 коп. дрожжей, размѣшанныхъ съ небольшимъ количествомъ муки; напослѣдокъ всыпаютъ 1 ф. муки и хорошо промѣшиваютъ тѣсто, которое должно быть такой густоты, какъ тѣсто для обыкновенныхъ клецокъ. Тѣсто выкладываютъ въ форму, вымазанную масломъ и посыпанную сухарями, ставятъ въ кастрюлю съ кипящей водой на 2 часа (см. въ книгѣ «отдѣлъ пуддинговъ»—приготовленіе въ водяной банѣ). Подаютъ съ какимъ-нибудь соусомъ.

№ 19. Рисъ съ вишнями.

Изъ $1/2$ ф. риса варятъ на молокѣ густую кашу, положивъ немного масла и соли (см. въ концѣ отдѣла «пироговъ»). 2 ф. вишенъ очищаютъ отъ косточекъ, посыпаютъ сахаромъ и даютъ постоять. Въ остывшій рисъ примѣшиваютъ $1/8$ ф. растертаго добѣла масла, 3 желтка, полную чайную ложку мелкой корицы и $1/8$ ф. сахару. Затѣмъ прибавляютъ 1 чаш. сливокъ и взбитые бѣлки. Форму смазываютъ масломъ и посыпаютъ сухарями, кладутъ рядъ риса въ 1 дм. толщ., на него рядъ вишенъ, снова рисъ и такъ продолжаютъ до конца, пока не наполнятъ всю форму. Верхній рядъ долженъ быть изъ риса. Форму ставятъ на 1 часъ въ не очень горячую печь. Подаютъ со сливками. Вмѣсто вишенъ можно взять малину, землянику или абрикосы.

Или, вмѣсто всего этого, можно положить ананасъ. Вычистивъ половину ананаса, нарѣзаютъ его сначала ломтиками, а потомъ маленькими четырехугольными кусочками и варятъ ихъ до мягкости въ сахарномъ сиропѣ; затѣмъ безъ сиропа кладутъ въ рисъ. Подаютъ съ сабайономъ.

№ 20. Рисъ по-персидски.

$1/4$ ф. риса ошпариваютъ водой, густо увариваютъ въ молокѣ съ масломъ и, какъ только сдѣлается мягкимъ, примѣшиваютъ, пока еще горячій, 2 яйца, хорошо взбитыхъ съ 3 лож. сахару. Помѣшавъ немного на горячей плитѣ, рисъ выкладываютъ на блюдо. Когда остынетъ, густо осыпаютъ поджареннымъ истолченнымъ и остуженнымъ миндалемъ.

№ 21. Американскій пирогъ на содѣ.

$1/4$ ф. растертаго добѣла масла размѣшиваютъ съ 3 яйцами, $1/4$ ф. мелкаго сахару, стертой съ 1 лимона цедрой, 10 шт. горькаго очищеннаго истолченнаго миндаля, всыпаютъ 1 чайн. ложку, вровень съ краями, кремортартару и полную кофейную ложку двууглекислой соды, которую предварительно надо развести въ $1/4$ бут. холоднаго молока. Всыпавъ еще 2 большія полныя чашки муки, хорошо вымѣшиваютъ тѣсто и

пекутъ въ формѣ, уже извѣстнымъ образомъ, 1 часъ въ не очень горячей печи.

№ 22. Пирогъ на содѣ.

$^1/_4$ ф. масла растираютъ добѣла, постепенно примѣшиваютъ 4 желтка, 20 лот. сахару, 1 ф. муки, $^1/_2$ ф. перебранной коринки и 1 стак. или $^1/_4$ бут. молока и, всыпавъ 1 чайную ложку соды, быстро перемѣшиваютъ съ приготовленнымъ тѣстомъ. Затѣмъ осторожно прибавляютъ взбитые бѣлки и, выложивъ въ форму, пекутъ $1^1/_4$ час.

№ 23. Испанскій тортъ.

Растеревъ добѣла $^1/_4$ ф. масла, примѣшиваютъ одно за другимъ 6 яицъ и $^1/_2$ ф. мелкаго сахару. Перемѣшавъ все какъ можно лучше, прибавляютъ 5 шт. горькаго, очищеннаго истолченнаго миндаля, 1 маленькую рюмку коньяку, такое же количество розовой воды и, перемѣшавъ хорошенько, всыпаютъ $^1/_2$ ф. муки. Помѣшавъ еще немного, выкладываютъ въ форму для тортовъ и пекутъ, какъ уже извѣстно.

№ 24. Бисквитные сухари.

10 яицъ и 10 желтковъ взбиваютъ, какъ можно лучше, съ $1^1/_2$ ф. мелкаго сахару; затѣмъ прибавляютъ стертую съ лимона цедру и сокъ изъ одного лимона, безъ зеренъ. Всыпавъ $^3/_4$ ф. пшеничной муки, хорошо размѣшиваютъ все вмѣстѣ и выливаютъ на смазанный масломъ и посыпанный сухарями листъ. Тѣсто должно быть налито на листъ на 1 дм. вышиною. Когда испечется, разрѣзаютъ на куски въ 4 дм. шириною, а затѣмъ каждый кусокъ разрѣзаютъ полосками въ $^1/_2$ дм. толщиной. Выложивъ сковороду бумагой, кладутъ на нее нарѣзанный бисквитъ и подсушиваютъ въ печи. Такіе сухарики подаютъ къ фруктовымъ супамъ.

№ 25. Швейцарскій тортъ.

Хорошо вымѣшиваютъ $^1/_2$ ф. муки съ $^1/_2$ ф. сахару, $^1/_2$ ф. вычищеннаго истолченнаго миндаля и $^1/_2$ ф. растопленнаго свѣжаго масла. Раздѣливъ тѣсто пополамъ, тонко раскатываютъ

одну половину, кладутъ ее на листъ и намазываютъ густымъ, сваренньмъ, протертымъ сквозь сито пюре изъ абрикосовъ. Накрывъ другою раскатанною половиною тѣста, посыпаютъ сахаромъ и пекутъ.

№ 26. Бисквиты «Викторъ».

1/4 ф. масла растираютъ добѣла, прибавляютъ 1/2 ф. мелкаго сахару, 1/4 ф. истолченнаго очищеннаго миндаля, цедру съ 1/2 лимона и 1/2 ф. сухой муки. Вымѣшавъ тѣсто, какъ можно лучше, раскатываютъ его въ 1/4 дм. толщ., выкалываютъ маленькими формами и, сложивъ тѣсто въ маленькія формы, ставятъ на листъ и пекутъ въ печи, слегка подрумянивая. Покрывъ взбитыми сливками, подаютъ на столъ.

№ 27. Венгерскій тортъ.

1 ф. отстоявшагося масла растираютъ добѣла, прибавляютъ попеременно съ 1 ф. сахару одно за другимъ 4 яйца, 8 желтковъ и цедру съ одного лимона. Массу вымѣшиваютъ какъ можно лучше, чтобы она сильно поднялась и тогда всыпаютъ постепенно 1/2 ф. картофельной и 1/2 ф. пшеничной муки. Наконецъ прибавляютъ 8 взбитыхъ бѣлковъ и пекутъ въ формѣ, какъ уже извѣстно, цѣлый часъ. Вынувъ изъ печи, тортъ обливаютъ ромомъ и покрываютъ лимонной глазурью.

№ 28. Коричневый тортъ.

12 бѣлковъ растираютъ добѣла съ 1 ф. сахару, прибавляютъ 1 ф. очищеннаго, истолченнаго сладкаго миндаля, кофейную ложку мелкой корицы, цедру съ 1/2 лимона и 1/4 ф. мелко изрѣзанной обсахаренной лимонной корки. Перемѣшавъ все вмѣстѣ, всыпаютъ 1 стол. лож. картофельной муки и наосторожно примѣшиваютъ взбитые бѣлки. Выложивъ въ форму для тортовъ, пекутъ 1 часъ.

№ 29. Яблочные пирожки съ сухарями.

2 полн. стакана толченыхъ сухарей перемѣшиваютъ съ 6 цѣльными яйцами, 1 бут. молока, 1/4 ф. растопленнаго масла,

$^1/_4$ ф. сахару, 2 полн. лож. муки и $^1/_4$ ф. перебранной коринки. 10 вычищенныхъ кислыхъ яблоковъ нарѣзаютъ ломтиками, посыпаютъ сахаромъ, обмакиваютъ въ тѣсто и кладутъ на сковороду (для яицъ) въ кипящее масло. Поджаривъ съ обѣихъ сторонъ, посыпаютъ сахаромъ и подаютъ горячими.

№ 30. Блинчики.

6 желтковъ сильно взбиваютъ съ 1 бут. сливокъ, прибавляютъ 4—6 лож. муки и немного соли, и снова выбиваютъ какъ можно лучше, чтобы тѣсто сдѣлалось очень свѣтлымъ; тогда осторожно прибавляютъ взбитые бѣлки. На маленькую круглую сковородку кладутъ 1 полную кофейную ложку масла, даютъ ему подрумяниться и вливъ 1 ложку тѣста поджариваютъ его, подрумянивая съ обѣихъ сторонъ. Снявъ блинъ, кладутъ его на блюдо и покрываютъ. Когда всѣ блины будутъ испечены, ихъ до подачи ставятъ въ теплое мѣсто, чтобы были горячими. Подаютъ съ вареньемъ. Блинчики можно начинить творогомъ. 1 ф. протертаго творогу размѣшиваютъ съ 2 желтками, 1 лож. растопленнаго масла, 1 лож. сахару и небольшимъ количествомъ толченой ванили. Приготовленную массу завертываютъ въ блинчики, складываютъ ихъ на сковороду и ставятъ на $^1/_4$ часа въ печь. Подаютъ горячими.

№ 31. Оладьи съ творогомъ.

Вымѣшиваютъ вмѣстѣ 1 ф. протертаго творогу, 5 мучнистыхъ, сваренныхъ, также протертыхъ холодныхъ картошекъ, 3 яйца, 2—3 ложки муки, немного соли и 2 ложки растопленнаго масла. На круглой сковородѣ распускаютъ небольшой кусокъ масла и столовой ложкой кладутъ 4—5 кучекъ приготовленнаго тѣста. Оладьи поджариваютъ, зарумянивая съ обѣихъ сторонъ, и подаютъ горячими съ сахаромъ.

№ 32. Холодный рисъ съ ананасомъ.

Берутъ 3—4 ломтика свареннаго въ сахарѣ ананаса, разрѣзаютъ на маленькіе четырехугольные кусочки и кладутъ въ

только что сваренный горячій рисъ. Рисъ надо сварить на молокѣ съ кускомъ ванили въ 1 дм. длиною и масломъ. Затѣмъ въ рисъ прибавляютъ немного сахару, 1 рюмку рому и послѣ всего кусочки ананаса. Ананасъ надо сварить съ небольшимъ количествомъ сахара и дать остыть на блюдѣ, а затѣмъ уже положить въ рисъ. Рисъ гарнируютъ взбитыми сливками, приправленными пряностями и небольшимъ количествомъ сахару. Въ рисъ также можно положить $^1/_8$ ф. толченаго миндаля.

№ 33. Холодное саго.

$^1/_4$ ф. саго ставятъ вариться въ 2-хъ бут. воды. Когда закипитъ, снимаютъ пѣну, кладутъ щепотку соли и немного сахару; потомъ вливаютъ $^1/_2$ бут. бѣлаго вина, кладутъ цедру съ $^1/_2$ лимона и варятъ саго, пока не сдѣлается прозрачнымъ. Выложивъ въ форму, ставятъ на ледъ и, когда черезъ 3 часа застынетъ, выкладываютъ на блюдо и гарнируютъ взбитыми сливками, приправленными пряностями.

№ 34. Холодный рисъ съ абрикосами.

Въ продолженіе 1 часа размачиваютъ въ водѣ $^1/_2$ ф. риса; сливъ воду, перекладываютъ рисъ въ кастрюлю, наливаютъ кипящею водой и ставятъ варить. Когда вскипитъ, снимаютъ пѣну, вливаютъ 2 бут. молока, кладутъ немного соли и $^1/_8$ ф. масла и, накрывъ, варятъ на слабомъ огнѣ, пока рисъ не будетъ мягкимъ. Рисъ не слѣдуетъ мѣшать слишкомъ много, иначе зерна не останутся цѣльными. Рисъ долженъ быть сваренъ густымъ. 4 яйца взбиваютъ съ $^1/_4$ ф. сахару и кладутъ цедру съ $^1/_2$ лимона. Когда яйца будутъ хорошо взбиты, ихъ примѣшиваютъ въ горячую кашу и на горячей плитѣ мѣшаютъ нѣкоторое время въ одну сторону. Снявъ съ огня, рисъ выкладываютъ на круглое блюдо такимъ образомъ, чтобы середина оставалась пустой. Когда остынетъ, середину заполняютъ сваренными въ сахарѣ абрикосами и грушами. Сиропъ изъ-подъ абрикосовъ выливаютъ на плоды и подаютъ на столъ.

№ 35. Холодный рисъ съ фруктами въ формѣ.

$^1/_4$ ф. риса варятъ въ большомъ количествѣ воды, прибавивъ соли. Зерна риса должны оставаться цѣльными. Сваренный рисъ откидываютъ на дурхшлагъ и обливаютъ нѣсколько разъ холодной водой, пока зерна не будутъ совершенно отдѣлены другъ отъ друга. Въ рисъ кладутъ цедру съ $^1/_2$ лимона и $^1/_8$ ф. сахару. 8 пластинокъ бѣлаго желатина растворяютъ въ горячей водѣ и смѣшиваютъ съ $^1/_2$ бут. взбитыхъ сливокъ, а затѣмъ также перемѣшиваютъ съ рисомъ. Форму смазываютъ миндальнымъ масломъ, кладутъ 1 рядъ риса, на него рядъ сваренныхъ въ сахарѣ фруктовъ (все равно какихъ), снова рисъ и поступаютъ такимъ образомъ, пока не наполнятъ всю форму. Верхній рядъ долженъ быть изъ риса. Форму ставятъ на ледъ. Выложивъ на блюдо, гарнируютъ фруктовымъ желе.

№ 36. Холодное кушанье изъ риса.

$^1/_2$ ф. хорошаго риса размачиваютъ въ продолженіе 2 час. въ холодной водѣ. Сливъ воду, на рисъ наливаютъ 2 бут. воды, кладутъ немного соли, $^1/_8$ ф. свѣжаго масла и варятъ до мягкости такимъ образомъ, чтобы зерна оставались цѣльными. Въ сварившійся рисъ кладутъ $^1/_4$ ф. сахару, $^1/_8$ ф. истолченнаго очищеннаго сладкаго миндаля и сокъ безъ зеренъ изъ 2 апельсиновъ. Бѣлую глиняную форму смазываютъ миндальнымъ масломъ, кладутъ рядъ риса въ 1 дм. толщиной, на него рядъ фруктовъ, затѣмъ снова рисъ и т. д., пока форма не будетъ полна. Верхній рядъ долженъ быть изъ риса. Наполненную форму ставятъ на ледъ. Выложивъ на блюдо, подаютъ съ ромовымъ соусомъ со сливками.

№ 37. Кушанье изъ манной крупы.

Вскипятивъ 2 бут. молока, кладутъ въ него $^1/_8$ ф. сахару, немного соли и $^1/_8$ ф. свѣжаго масла, затѣмъ всыпаютъ $^1/_4$ ф. крупной манной крупы и, положивъ кусокъ корицы, варятъ, все время мѣшая, пока не будетъ полугустая каша. 1 стол.

ложку картофельной муки размѣшиваютъ въ маленькой чашкѣ холодной воды и выливаютъ въ кашу. Напослѣдокъ въ горячую кашу прибавляютъ еще 3 желтка, растертыхъ съ сахаромъ и 1 маленькой рюмкой рому. Помѣшавъ нѣкоторое время, выкладываютъ въ сполоснутую холодной водой форму и даютъ остыть. Подаютъ съ какимъ-нибудь фруктовымъ соусомъ.

№ 38. Кремъ изъ вишенъ.

1 ф. очищенныхъ отъ косточекъ вишенъ варятъ на слабомъ огнѣ, безъ воды, съ 1/2 ф. сахару. Снявъ дочиста пѣну, выливаютъ на круглое блюдо и заливаютъ слѣдующимъ кремомъ: 4 яйца сильно взбиваютъ съ 1/4 ф. сахару, прибавляютъ 1 1/2 ложки муки, 1 бут. молока, кусокъ ванили въ 1 дм. длиною и варятъ, часто помѣшивая, въ прозрачную полугустую массу, которую въ горячемъ видѣ выливаютъ на вишни. Остудивъ, подаютъ со сливками.

№ 39. Красная каша.

Берутъ по равной части смородиннаго и малиноваго сиропа и, вскипятивъ 1/2 бут. сиропа съ 1/2 бут. воды, всыпаютъ 1/4 ф. крупной манной крупы (обмытой холодною водою) и варятъ, все время мѣшая, полугустую кашу, которую выкладываютъ на блюдо. Подаютъ со сливками.

№ 40. Яблоки съ кремомъ.

Вычистивъ 6 антоновскихъ яблоковъ, разрѣзаютъ каждый на 6 частей и, вырѣзавъ сердцевину, густо увариваютъ въ сахарѣ, прибавивъ немного лимонной цедры. Варить надо на слабомъ огнѣ. Яблоки выбираютъ на блюдо безъ сиропа. Въ отдѣльной кастрюлѣ приготовляютъ кремъ. 3/4 бут. сливокъ кипятятъ съ маленькимъ кускомъ ванили; 4 желтка растираютъ добѣла съ 1/8 ф. сахару, прибавляютъ ложку муки и кладутъ все вмѣстѣ во вскипяченныя сливки, которыя увариваютъ на горячей плитѣ въ полугустой соусъ. Вылив҃ъ его на лежащія на блюдѣ яблоки, даютъ остыть. Вмѣсто яблоковъ можно взять какіе-нибудь другіе плоды, какъ-то: вишни,

малину, землянику, абрикосы, груши. Варить ихъ надо также въ отдѣльной кастрюлѣ.

№ 41. Яблочный муссъ со сливками.

Вычистивъ антоновскія яблоки, нарѣзаютъ ихъ тонкими ломтиками. 1 ф. нарѣзанныхъ яблоковъ кладутъ въ эмальированную кастрюлю, всыпаютъ $^1/_2$ ф. мелкаго сахару, кладутъ маленькій кусокъ корицы или лимонной цедры и варятъ на слабомъ огнѣ, затѣмъ протираютъ сквозь сито. Въ полученное пюре кладутъ $^1/_4$ ф. перебранной коринки, промытой въ нѣсколько разъ перемѣненной водѣ. Яблочное пюре выкладываютъ на блюдо, даютъ остыть и подаютъ со взбитыми сливками, приправленными ванилью съ сахаромъ. Вмѣсто коринки можно положить вишневаго варенья, что гораздо вкуснѣе.

№ 42. Варка сушеныхъ плодовъ.

Яблоки, груши, сливы намачиваютъ съ вечера холодною водою, каждый сортъ отдѣльно. На другое утро ихъ ставятъ варить въ той же водѣ; каждый сортъ плодовъ варится отдѣльно. Когда фрукты сдѣлаются мягкими, ихъ выкладываютъ на блюдо, а сокъ, въ которомъ варились, сливаютъ весь вмѣстѣ, кладутъ въ него кусокъ корицы или 2 гвоздики, или же апельсинную цедру, прибавляютъ по вкусу сахару и, слегка подправивъ картофельной мукой, выливаютъ на фрукты на блюдо и даютъ остыть. Подаютъ со взбитыми сливками. Если же хотятъ подать плоды къ какому-нибудь мучному кушанью, то ихъ подаютъ вмѣстѣ съ сокомъ, въ которомъ варились.

№ 43. Компотъ.

Очищенныя свѣжія яблоки, груши и абрикосы нарѣзаютъ, кусочками и варятъ съ сахаромъ, каждый сортъ отдѣльно. Когда фрукты будутъ полумягкими, ихъ вынимаютъ и кладутъ на блюдо. Оставшійся отъ фруктовъ сокъ сливаютъ вмѣстѣ, подправляютъ картофельной мукою и выливаютъ на плоды. Такой компотъ подается къ мучнымъ кушаньямъ.

Меню.

I. Обѣды изъ тонкихъ блюдъ.

№ 1.

Супъ изъ курицы по-англiйски или бульонъ. Паштетъ изъ устрицъ
Лососина подъ соусомъ на шампанскомъ.
Сѣдло козули съ гарниромъ изъ трюфелей и шампиньоновъ.
Холодный паштетъ изъ гусиныхъ печенокъ съ гарниромъ изъ желе.
Жаркое: пулярки и рябчики; различный салатъ.
Свѣжiе зеленые бобы съ масломъ.
Миндальный тортъ, мороженое изъ малины и мараскина.
Фрукты, конфеты, кофе съ коньякомъ, ликеры.

№ 2.

Бульонъ съ клецками, или супъ изъ зайца по-англiйски. Крокетки.
Камбала съ растопленнымъ масломъ.
Говяжiй филей съ гарниромъ по-французски, или:
Куриные филеи съ гарниромъ изъ каштановъ.
Маiонезъ изъ омара.
Жаркое: фазанъ съ свѣжимъ салатомъ.
Пуншъ глясе.
Шоколадный тортъ.
Орѣховое мороженое и земляника.
Кофе съ ромомъ.

№ 3.

Бульонъ съ пирожками.
Сладкое мясо въ раковинахъ.
Форель съ растопленнымъ масломъ, гарнированная лимономъ.
Баранье сѣдло по-англiйски.

Горячій паштетъ изъ трюфелей.

Пуншъ глясе.

Жаркое: рябчики и пулярки. Различный салатъ.

Артишоки съ голландскимъ соусомъ.

Сливочное и земляничное мороженое съ печеньемъ.

№ 4.

Супъ изъ черепахи съ лиссабонскимъ виномъ, или бульонъ съ клецками по-французски.

Лососина подъ соусомъ, или:

Камбала съ растопленнымъ масломъ.

Жареное сладкое мясо съ соусомъ изъ томатовъ.

Жаркое: индюшка съ трюфелями или фазанъ съ различнымъ салатомъ.

Цѣльная спаржа съ голландскимъ соусомъ.

Ананасное и фисташковое мороженое съ печеньемъ.

Фрукты и кофе съ коньякомъ.

№ 5.

Бульонъ, пирожки съ мозгами, или супъ изъ рябчиковъ.

Маіонезъ изъ омара.

Баранина тушеная съ краснымъ виномъ.

Паштетъ изъ фазана.

Сѣдло козули съ салатомъ.

Цѣльные горячіе трюфели на салфеткѣ со свѣжимъ масломъ.

Мороженое изъ шампанскаго и орѣховое съ печеньемъ.

Фрукты и кофе.

№ 6.

Бульонъ, или куриный супъ по-индійски; крокетки изъ дичи.

Лаксфорель подъ голландскимъ соусомъ.

Маіонезъ изъ мозговъ.

Зеленый горошекъ и спаржа съ пармезаномъ и гарниромъ изъ жаренаго сладкаго мяса.

Сѣдло козули и бекасы съ свѣжимъ салатомъ.

Рисовый пуддингъ съ сабайономъ.

Фрукты, варенье, кофе съ мараскиномъ.

№ 7.

Супъ изъ черепахи, или бульонъ по-французски; пирожки.

Отварная лососина съ горчичнымъ соусомъ.

Горячій паштетъ изъ бекасовъ.

Бараньи котлеты съ бѣлыми грибами, или:

Обложенные рантомъ изъ риса филеи цыплятъ съ гарниромъ изъ трюфелей.

Жаркое: сѣдло козули; зеленый горошекъ со свѣжимъ масломъ и салатъ.
Мороженое изъ грецкихъ орѣховъ и абрикосовое. Печенье.
Фрукты, кофе.

№ 8.

Бульонъ съ клецками изъ печенки.
Лососина, или камбала съ масломъ.
Сѣдло лося съ картофельными крокетками и макаронами.
Маіонезъ изъ мозговъ.
Зеленый горошекъ съ языкомъ.
Жаркое: индюшка и фазаны съ свѣжимъ салатомъ и маринадами.
Цѣльная спаржа подъ голландскимъ соусомъ.
Тортъ.
Мороженое малиновое и орѣховое.
Фрукты, кофе, коньякъ или мараскинъ.

№ 9.

Супъ изъ курицы, или бульонъ съ маленькими клецками; маленькіе паштеты съ мозгами.

Форель съ растопленнымъ масломъ, гарнированная мелкимъ картофелемъ.

Задняя часть козули съ тушеными каштанами и томатомъ.
Сладкое мясо съ трюфелями, или:
Рябчики, рагу изъ дичи, или:
Ветчина съ бургонскимъ виномъ.
Артишоки съ лососиной.
Фазаны со свѣжимъ салатомъ и маринадами.
Желе изъ мараскина съ фруктами, или:
Ананасное и миндальное мороженое.
Кофе съ ромомъ и коньякомъ.

№ 10.

Супъ изъ черепахи по-французски, или бульонъ съ пирожками.
Лососина съ маіонезнымъ соусомъ, или:
Камбала подъ соусомъ изъ омара.
Баранье сѣдло.
Рагу изъ дичи, или:
Паштетъ изъ гусиныхъ печенокъ, или:
Горячій паштетъ изъ рябчиковъ.
Индюшка, нафаршированная каштанами, или:
Задняя часть козули съ различнымъ салатомъ.
Цѣльная спаржа и артишоки подъ голландскимъ соусомъ.
Пуншъ, желе или сливочный тортъ, или мороженое.
Кофе съ коньякомъ.

№ 11.

Супъ изъ омара по-англійски, или бульонъ съ пирожками.

Рагу изъ дичи, въ раковинахъ.

Лососина подъ соусомъ изъ шампиньоновъ.

Горячій паштетъ изъ трюфелей.

Фазаны съ кислой капустой.

Пуншъ глясе.

Жаркое: каплуны и рябчики съ различнымъ салатомъ.

Отваренные свѣжіе трюфели со свѣжимъ масломъ.

Мороженое ананасное и изъ другихъ плодовъ съ маленькими безе.

Кофе съ коньякомъ.

№ 12.

Бульонъ по-французски; маленькіе паштеты съ мозгами, или:

Супъ пюре изъ курицы.

Лососина подъ соусомъ и жареный угорь, или маіонезъ изъ омара.

Баранина подъ соусомъ изъ краснаго вина, съ гарниромъ изъ шампиньоновъ и мелкаго картофеля, или:

Холодный паштетъ изъ рябчиковъ.

Жаркое: задняя часть козули и пулярки. Различный салатъ.

Зеленый горошекъ со свѣжимъ масломъ.

Тортъ мокка съ шоколадомъ, или:

Мороженое изъ шампанскаго и сливочное съ ванилью.

Кофе, бенедектинъ.

№ 13.

Бульонъ, пирожки изъ устрицъ.

Стерлядь по-польски, или заливное изъ рыбы.

Ростбифъ съ гарниромъ изъ овощей, или:

Филеи фазановъ подъ соусомъ на шампанскомъ.

Зеленый горошекъ и маленькая рѣпа съ гарниромъ изъ телячьихъ котлетъ.

Жаркое: индюшка и козуля съ различнымъ салатомъ.

Артишоки съ сабайономъ.

Мороженое сливочное, ананасное и земляничное.

Кофе, ликеры.

№ 14.

Супъ изъ черепахи. Пирожки.

Лососина подъ соусомъ изъ омаровъ, или салатъ изъ омара или раковъ.

Баранина съ гарниромъ изъ овощей, или куриныя котлеты съ каштанами.

Горячій паштетъ.
Жаркое: дикія утки и фазанъ. Салатъ.
Спаржа.
Англійскій пуддингъ изъ каштановъ.
Кофе, ликеры.

Вино подается въ слѣдующемъ порядкѣ: послѣ супа подаютъ хересъ, портвейнъ, мадеру или марсала; послѣ рыбы—бѣлое вино, т.-е., рейнвейнъ, бѣлое бордо или мозельвейнъ; послѣ мяса съ овощами—французскія: красное бордо; передъ жаркимъ подаютъ въ плоскихъ стаканахъ пуншъ-глясе; къ мучнымъ кушаньямъ подаются въ маленькихъ стаканахъ тонкія вина. На большихъ обѣдахъ къ концу подаютъ шампанское.

На большихъ обѣдахъ, обыкновенно, принято украшать изящными серебряными шпильками всѣ жаркія, горячіе паштеты, рыбу и пр., которыя имѣются въ продажѣ самыхъ разнообразныхъ рисунковъ; но такъ какъ серебряныя шпильки очень дороги, то ихъ можно замѣнить шпильками изъ такъ называемаго новаго серебра или мельхіоровыми, сравнительно, недорогими (отъ 85 коп. до 1 р. 15 коп. штука) и достаточно изящными.

На нихъ нанизываютъ трюфели, пѣтушьи гребешки, раковъ, шампиньоны, а также красиво нарѣзанныя фигуры изъ овощей, мясного желе и пр., какъ показано на рис. 63 и 64.

Блюдо съ овощами украшаютъ бордюромъ изъ тѣста (см. рис. 65 и 66).

Какъ приготовляются такіе бордюры, подробно описано на стр. 189. (Приготовленіе овощей.)

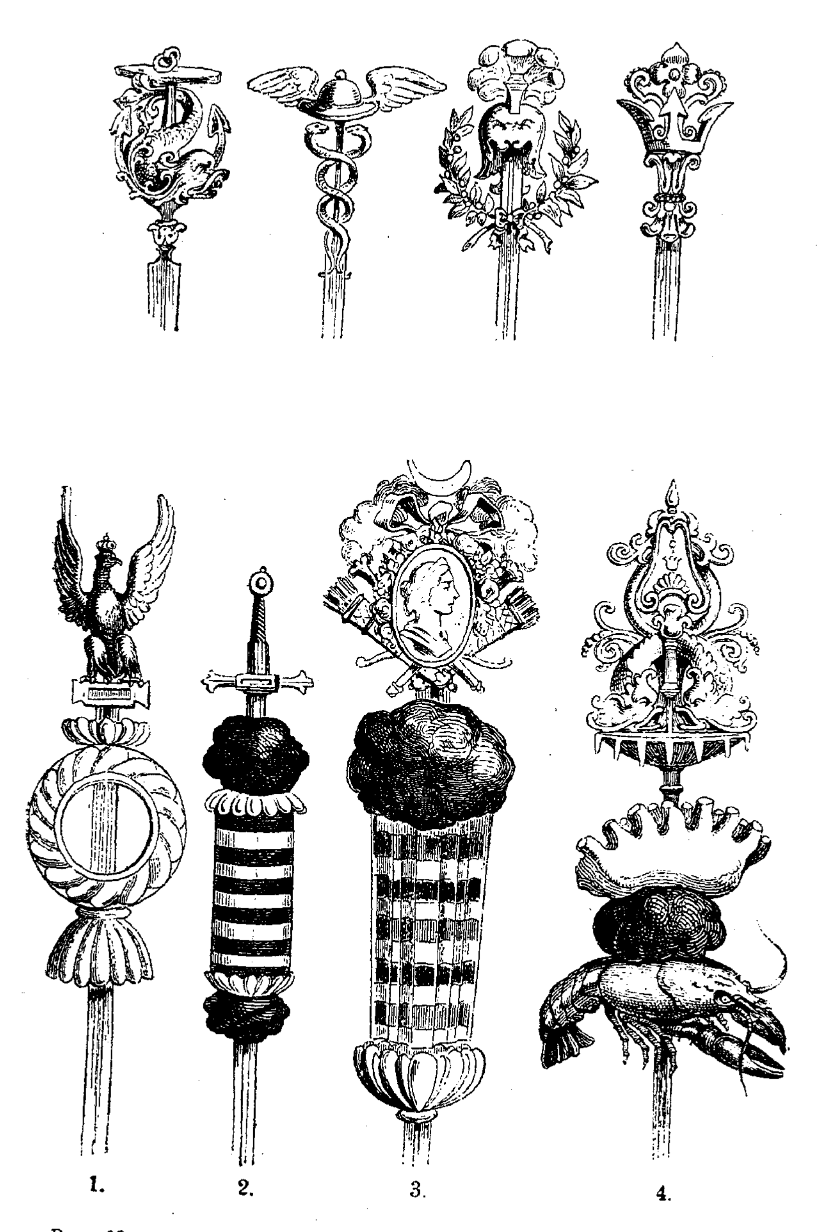


Рис. 63. Шпильки для украшенія жаркого, рыбы и горячихъ паштетовъ.

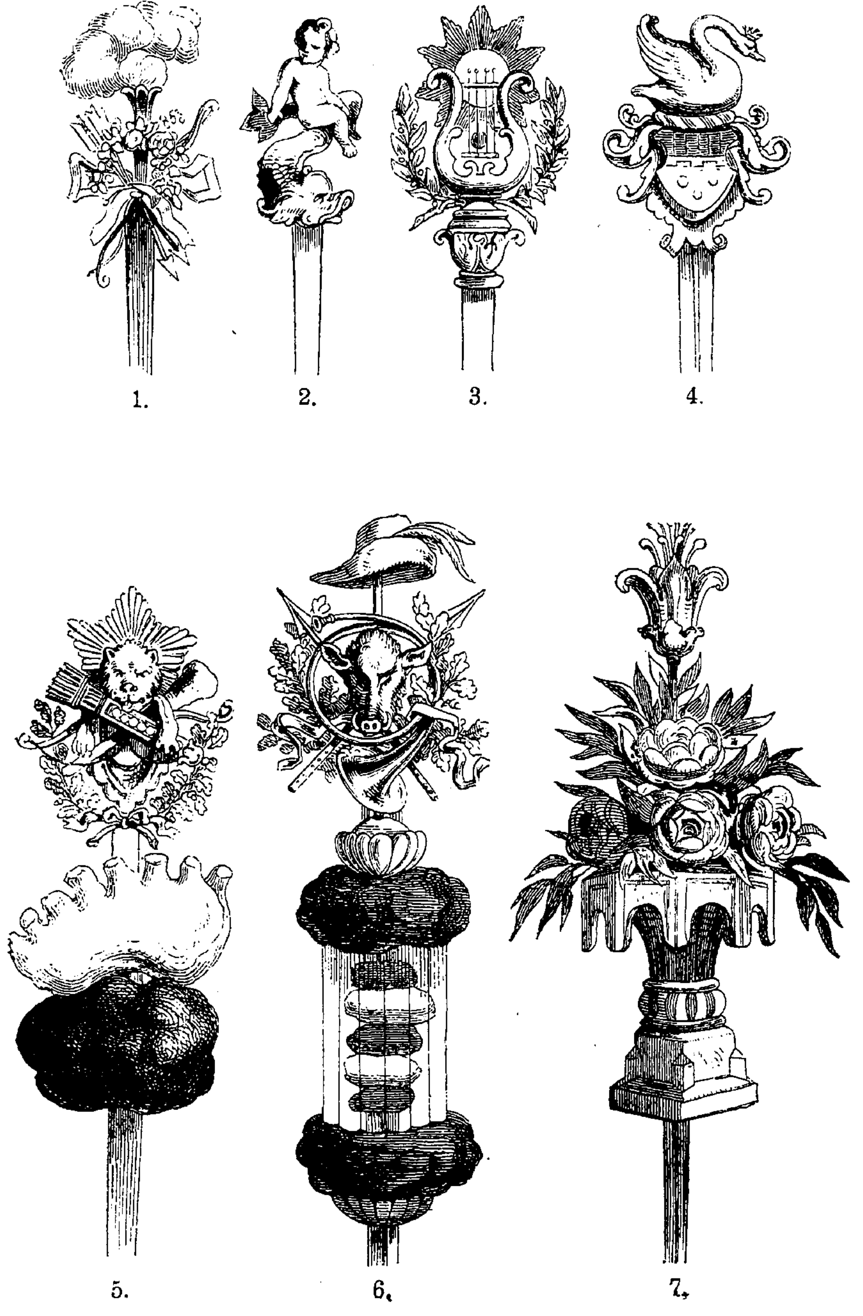


Рис. 64. Шпильки для украшенія жаркого. рыбы и горячихъ паштетовъ.

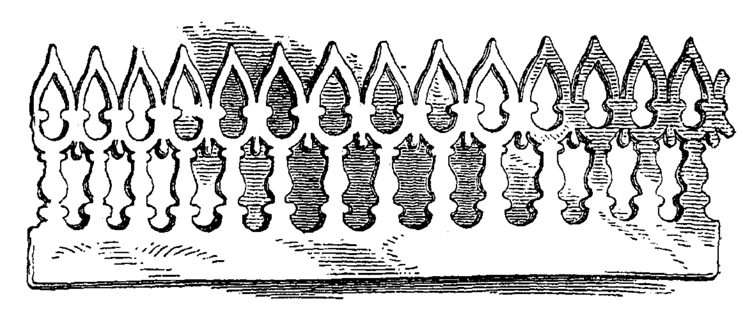


Рис. 65. Бордюръ изъ тѣста, для украшенія блюда съ овощами.

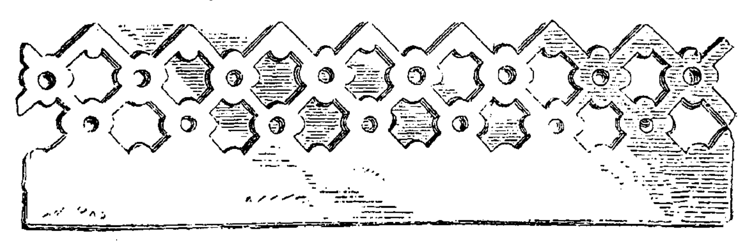


Рис. 66. Бордюръ изъ тѣста, для украшенія блюда съ овощами.

II. Обѣды изъ простыхъ блюдъ.

№ 1.

Супъ-пюре изъ суповыхъ кореньевъ; пирожки изъ сдобнаго тѣста съ мясною начинкой.

Форель подъ голландскимъ соусомъ.

Баранина съ гарниромъ, или паштетъ изъ гусиныхъ печенокъ.

Жаркое: пулярки съ салатомъ.

Свѣжіе бобы съ масломъ.

Ананасный кремъ.

Десертъ.

№ 2.

Зеленыя щи.

Отварная лососина подъ женевскимъ соусомъ, или маіонезъ изъ омара.

Говяжье филе съ гарниромъ.

Пуншъ глясе.

Жаркое: утки съ салатомъ.

Горошекъ по-англійски.

Мороженое. Десертъ.

№ 3.

Консоме съ пирожками.

Телятина съ гарниромъ, или заливное изъ дичи.

Жаркое: рябчики.

Спаржа подъ голландскимъ соусомъ.

Кремъ изъ мараскина.

№ 4.

Супъ-пюре.

Филе подъ соусомъ изъ мадеры, или:

Паштетъ изъ гусиныхъ печенокъ.

Жаркое: куропатки.

Артишоки.

Персиковое мороженое.

Дессертъ.

№ 5.

Бульонъ съ пирожками.

Говяжій филей съ каштанами и фаршированными томатами.

Жареный поросенокъ съ салатомъ изъ огурцовъ.

Цвѣтная капуста подъ голландскимъ соусомъ.

Фруктовое мороженое.

№ 6.

Супъ пюре изъ зеленаго гороха съ яичными крокетками.

Судакъ съ горчичнымъ соусомъ.

Задняя часть козули съ Mixed-Pickles.

Пломбиръ изъ каштановъ.

№ 7.

Супъ изъ томатовъ по-американски, съ поджаренными ломтиками хлѣба, посыпаннаго пармезаномъ.

Горячая ветчина съ зеленымъ горошкомъ и кислой капустой.

Жареная телятина съ салатомъ изъ огурцовъ.

Безе со взбитыми сливками, облитыя шоколадомъ.

№ 8.

Зеленыя щи съ яйцами.

Рыбный паштетъ со сдобнымъ тѣстомъ.

Жареная телятина съ салатомъ.

Ванильное мороженое или кремъ изъ апельсиновъ.

№ 9.

Раковый супъ по-русски.

Телячьи котлеты со шпинатомъ.

Ростбифъ съ салатомъ изъ свѣжихъ огурцовъ.

Апельсинное мороженое съ мелкимъ печеньемъ.

№ 10.

Бульонъ съ клецками изъ печенки.

Говяжій филей.

Цыплята по-австрійски; салатъ изъ огурцовъ.

Земляника со сливками.

№ 11.

Куриный супъ съ зеленымъ горохомъ.

Раки съ рисомъ.

Жареный поросенокъ съ молодымъ картофелемъ и салатомъ изъ огурцовъ.

Земляничное или малиновое мороженое.

№ 12.

Бульонъ съ цвѣтной капустой и раковыми клецками.

Рыбныя котлеты съ бѣлыми грибами.

Жаркое: куры съ салатомъ изъ смородины.

Фрукты или какой-нибудь кремъ.

№ 13.

Супъ пюре изъ овощей. Пирожки.

Форель съ растопленнымъ масломъ.

Жаркое изъ козули съ салатомъ изъ брусники.

Шарлотка по-русски.

№ 14.

Супъ пюре изъ цвѣтной капусты; пирожки.

Сладкое мясо съ бѣлыми грибами.

Жаркое изъ зайца.

Компотъ изъ яблоковъ, грушъ и сливъ.

№ 15.

Бульонъ съ яичными клецками.

Карпы подъ соусомъ изъ краснаго вина.

Жаркое: пулярки или индюшка съ свѣжимъ салатомъ.

Фруктовое мороженое съ мелкимъ печеньемъ.

№ 16.

Супъ пюре изъ артишоковъ съ пирожками.

Суфле изъ рыбы.

Жаркое: гусь съ салатомъ изъ свеклы.

Желе изъ рейнвейна.

№ 17.

Супъ пюре изъ перловой крупы.

Шнитцель.

Рябчики съ салатомъ.

Безе.

№ 18.

Бульонъ съ пирожками.

Жареная свинина.

Цвѣтная капуста въ формѣ.

Компотъ изъ сушеныхъ плодовъ.

№ 19.

Супъ пюре изъ свеклы.

Жареные карпы.

Шнелыклопсъ.

Вафли съ вареньемъ.

№ 20.

Бульонъ съ фрикадельками.

Заливная осетрина.

Говяжій филей по-англійски.

Трубочки со взбитыми сливками.

№ 21.

Супъ пюре изъ гороха.

Бараньи котлеты.

Артишоки подъ соусомъ.

Кремъ съ ванилью.

№ 22.

Бульонъ. Пирогъ съ вязигою.

Осетрина съ зарумяненнымъ масломъ.

Жаркое: тетерьки.

Муссъ.

№ 23.

Борщъ.

Тушеное мясо.

Жареный угорь.

Рисъ съ виномъ.

№ 24.

Супъ разсольникъ.

Тушеная лососина по-англійски.

Ростбифъ.

Хворостъ.

№ 25.

Бульонъ; пирогъ съ лососиной.

Говяжьи котлеты.

Зеленые бобы съ масломъ.

Бланманже.

№ 26.

Щи изъ кислой капусты.

Сладкое мясо въ раковинахъ.

Жареная курица съ гарниромъ изъ каштановъ.

Миндальное пирожное.

№ 27.

Супъ изъ почекъ, по-англійски.

Маіонезъ изъ мозговъ.

Рябчики съ салатомъ.

Песочный тортъ.

№ 28.

Бульонъ съ пирожками.

Свиныя котлеты съ картофельнымъ пюре.

Жареныя куропатки.

Мороженое.

№ 29.

Картофельный супъ съ ветчиною.

Кушанье изъ мозговъ или сладкаго мяса въ раковинахъ.

Жаркое: индюкъ съ салатомъ.

Желе изъ вина.

№ 30.

Бульонъ съ клецками.

Фаршированная щука.

Рулетъ изъ говядины.

Яблоки съ малиновымъ соусомъ.

№ 31.

Супъ изъ саго.

Телячьи котлеты.

Бекасы съ шампиньонами.

Суфле изъ вишенъ.

№ 32.

Бульонъ съ сотерномъ.
Кокиль изъ мозговъ.
Гусь по-французски.
Миндальный тортъ.

№ 33.

Англ. говяжій супъ.
Окуни въ красн. винѣ.
Куриныя котлеты.
Сахарное пирожное.

№ 34.

Рисовый супъ по-итальянски.
Отварная лососина.
Бифштексъ по-англ.
Яблочное пирожное въ сметанѣ.

№ 35.

Клопсзуппе.
Судакъ.
Соте изъ цыплятъ.
Слоеный яблочный пирогъ.

№ 36.

Консоме изъ домаш. птицы.
Форель.
Паштетъ изъ ветчины.
Воздушный пирогъ.

№ 37.

Перловый супъ съ лимономъ.
Рулетъ изъ рыбы.
Дичь съ яблоками.
Шоколадный пуддингъ.

№ 38.

Лифляндскія щи съ говядиной.
Матлотъ изъ рыбы.
Куропатки.
Цвѣтная капуста.
Миндальный пирогъ со взбитыми сливками.

№ 39.

Малороссійскій зеленый борщъ.
Щука по-англійски.
Рулетъ изъ говядины.
Сливочныя вафли.

№ 40.

Супъ изъ почекъ.
Судакъ по-нѣмецки.
Телячьи котлеты.
Стружки.

№ 41.

Бульонъ съ саго.
Угорь.
Заливное изъ поросенка.
Пышки со взбитыми сливками.

№ 42.

Рисовый супъ по-американски.
Кокиль изъ рыбы.
Рулетъ изъ телятины.
Разныя овощи.
Мороженое.

№ 43.

Борщъ.
Паштетъ изъ утокъ.
Кольраби.
Лимонный пуддингъ.

№ 44.

Разсольникъ изъ курицы.
Щука по-англійски.
Суфле изъ дичи.
Апельсинный пуддингъ.

№ 45.

Пюре изъ бобовъ.
Отварная осетрина.
Баранина.
Шоколадный кремъ.

№ 46.

Куриный супъ съ фрикадельками.
Раки съ рисомъ.
Поросенокъ жареный.
Savarin съ компотомъ.

№ 47.

Малороссійскій борщъ.
Вареный сигъ.
Цыплята съ салатомъ.
Бобы зеленые.
Омлетъ съ вареньемъ.

№ 48.

Русскія щи изъ кислой капусты.
Кокиль изъ рыбы.
Соте изъ котлетъ.
Молодой картофель.
Мороженое сливочное.

№ 49.

Супъ изъ рябчиковъ.
Щука подъ раковымъ соусомъ.
Ростбифъ по-русски.
Пломбиръ.

№ 50.

Пюре изъ цвѣтной капусты.
Заливное изъ рыбы.
Говяжье филе по-англійски.
Артишоки.
Прусскій кремъ на мадерѣ.

№ 51.

Поддѣльный черепаховый супъ.
Лещъ съ кашей.
Шнитцель по-вѣнски.
Паровой кремъ съ жженымъ сахаромъ.

№ 52.

Супъ пюре изъ гороха.
Лососина подъ бѣлымъ соусомъ.
Индѣйка.
Мороженое фруктовое.

№ 53.

Куриный супъ съ овощами.
Караси въ сметанѣ.
Утка по-англійски.
Шарлотка по-русски.

№ 54.

Рисовый супъ съ лимономъ.
Корюшка.
Тушеное мясо.
Цвѣтная капуста.
Компотъ.

№ 55.

Пюре изъ бобовъ.
Щука съ хрѣномъ.
Жаркое изъ задней части телятины.
Рисъ по-французски.

№ 56.

Супъ изъ гусиныхъ потроховъ.
Холодное изъ рыбы.
Начиненныя домашнія утки.
Суфле изъ вишень.

№ 57.

Супъ изъ баранины.
Раки по-англійски.
Рябчики по-французски.
Заварной пуддингъ.

№ 58.

Гороховый супъ.
Лаксфорель.
Тетерька.
Пуддингъ изъ макаронъ.

№ 59.

Луковый супъ.
Отварной судакъ.
Жаркое изъ ребрышекъ.
Каротель въ сметанѣ.
Безе со сливками.

№ 60.

Окрошка или ботвинья.
Котлеты изъ заячьяго филе.
Спаржа.
Взбитыя сливки съ ягодами.

Алфавитный указатель.

Алфавитный указатель вегетеріанскаго стола.